

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi
Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



REISKOCHER

Rijstkoker • Autocuiseur à riz • Cocedor de arroz • Bollitore di riso • Rice Boiler
Maszynka do gotowania ryżu • Rizsfőző • Рисоварка • Кастрюля для варки риса • غلاية الأرز

RK 3566
RK 3567

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

 **HINWEIS:** Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbono und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG!

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

- Fassen Sie das Gerät nur am Griff an.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche.
- Bewegen Sie das Gerät nicht und fassen Sie es nicht an, wenn es in Betrieb ist.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** dürfen nicht durch **Kinder** vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.
 - in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - in Frühstückspensionen

△ ACHTUNG:

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Lieferumfang

Gehäuse
Deckel
Reistopf
Dämpfeinsatz
Netzkabel
Messbecher
Löffel

Anwendungshinweise

⚠ ACHTUNG:

- Das Gerät eignet sich nicht für die Zubereitung von Milchreis. Die Milch könnte überkochen oder anbrennen.
- Füllen Sie immer nur Wasser in den Reistopf, niemals in das Gehäuse.
- Verwenden Sie den inneren Topf (Reistopf) nur als Einsatz für dieses Gerät. Er ist nicht für andere Kochstellen geeignet!

📌 HINWEIS:

Ein Sicherheitsmechanismus verhindert das Einschalten in den Kochvorgang, wenn der Reistopf nicht richtig eingesetzt ist.

Messbecher

Der Messbecher (CUP) dient zusammen mit der Wasserstandsskala (CUP) im Reistopf zur Bestimmung der Reis- und Wassermenge.

Möchten Sie z. B. 6 CUPS kochen, geben Sie 6 Messbecher voll Reis in den Reistopf und füllen diesen dann bis zur entsprechenden (CUP) Markierung, z. B. 6, mit Wasser auf.

Reismenge

- Sie können mit diesem Gerät maximal 1,3 kg Reis (Rohgewicht) kochen. Dafür benötigen Sie 2,7 Liter Wasser. Je nach Reissorte erhalten Sie ca. 3,0 kg gekochten Reis bei einer Kochzeit von ca. 45 min.
- Die Mindestmenge Reis zum Kochen beträgt 400 g (3 CUPS), was je nach Reissorte ca. 650 g gekochten Reis ergibt.
- **Faustregel:** Geben Sie 2 Teile Wasser auf 1 Teil Reis.
- Die genauen Angaben zum Mengenverhältnis finden Sie auf der Verpackung ihrer Reissorte.

Ein- / Ausschalter

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.

- Befindet sich der Ein- / Ausschalter in Position **ON**, ist das Gerät betriebsbereit. Die Leuchte POWER leuchtet.
- In der Position **OFF** ist das Gerät ausgeschaltet.

Funktionsschalter

Ist der Funktionsschalter nach oben gestellt, befindet sich das Gerät im Betriebszustand „Warmhalten“. Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet.

- Mit dem Funktionsschalter können Sie in den Betriebszustand „Kochen“ umschalten. Dies ist nur möglich, wenn der Reistopf richtig eingesetzt ist und damit der Schaltkontakt (in der Mitte der Heizplatte) geschlossen wurde. Die Kontrollleuchte **COOK** leuchtet.

Kochzeit

- Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position „Warmhalten“ und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet.

Betrieb beenden

Beachten Sie folgende Reihenfolge:

1. Prüfen Sie, ob die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet. Stellen Sie ggf. den Funktionsschalter nach oben.
2. Stellen Sie den Netzschalter in Position **OFF**.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät, wie unter „Reinigung“ beschrieben, zu säubern.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass der Ein- / Ausschalter in Position **OFF** und der Funktionsschalter auf „Warmhalten“ stehen.
- Stecken Sie den Stecker der Anschlussleitung zuerst am Gerät ein.

Elektrischer Anschluss

- Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.
- Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

Benutzung des Gerätes

Reiskochen

Bitte beachten Sie vor dem Reiskochen die Zubereitungshinweise des Herstellers, wie z. B. den Reis vorher waschen oder bei Quellreis einweichen.

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
3. Bestimmen Sie die gewünschte Reismenge von 3 bis 10 CUPS mit dem Messbecher und füllen Sie diese Menge in den Reistopf ein.
4. Füllen Sie den Reistopf mit Wasser auf, bis der entsprechende Teilstrich auf der CUP-Skala erreicht ist.
5. Schließen Sie den Deckel.

6. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Schalten Sie das Gerät am Ein- / Ausschalter ein (ON). Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet.
7. Drücken Sie den Funktionsschalter nach unten. Die Kontrollleuchte **WARM** erlischt und die Leuchte **COOK** geht an.
8. Ist das Wasser im Reistopf vollständig verdampft, schaltet das Gerät automatisch auf die Position „Warmhalten“ und beendet somit den Kochvorgang. Die Kontrollleuchte **COOK** erlischt und die Leuchte **WARM** geht an.
Tipp: Lassen Sie den Reis noch 5 Minuten garen, bevor Sie ihn aus dem Topf nehmen.
9. Öffnen Sie den Deckel vorsichtig.

HINWEIS:

Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

Dämpfen

Unter Dämpfen versteht man den schonenden Garvorgang von Lebensmitteln durch heißen Wasserdampf. So bleiben im Gargut mehr wertvolle Nährstoffe erhalten als bei anderen Zubereitungsarten. Hierzu verwenden Sie bitte den Dämpfeinsatz.

1. Öffnen Sie den Deckel.
2. Setzen Sie den Reistopf in den Reiskocher ein.
3. Gießen Sie die Mindestmenge Wasser gemäß folgender Tabelle in den Reistopf.
4. Setzen Sie den Dämpfeinsatz in den Reistopf ein.
5. Legen Sie Ihr Gargut in den Dämpfeinsatz.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Stellen Sie den elektrischen Anschluss, wie unter „Inbetriebnahme“ beschrieben, her. Schalten Sie das Gerät am Ein- / Ausschalter ein (ON). Die Kontrollleuchte **WARM** leuchtet.
8. Drücken Sie den Funktionsschalter nach unten. Die Kontrollleuchte **WARM** erlischt und die Leuchte **COOK** geht an.
9. Prüfen Sie gelegentlich den Garzustand.
10. Je nach Dämpfzeit ist es nötig, den Wasserverlust auszugleichen. Fügen Sie dann nach Bedarf während des Dämpfvorgangs etwas Wasser hinzu.

HINWEIS:

Verbrühungsgefahr. Heißer Dampf tritt aus.

11. Ist das Garzeitende erreicht, beenden Sie den Betrieb: Drücken Sie den Funktionsschalter nach oben und schalten Sie den Ein- / Ausschalter aus (OFF).
12. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tabelle Dämpfen

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)	Mindestmenge Wasser (ml)
Artischocken	frisch	4 St., mittelgroß	40 – 45	600

Gargut	Beschaffenheit	Menge (ca.)	Garzeit (Min.)	Mindestmenge Wasser (ml)
Blumenkohl	frisch, kleine Röschen	500 g	20 – 25	200
Brokkoli	frisch, kleine Röschen	500 g	15 – 20	160
Champignons	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	15 – 25	160
Grüne Bohnen	frisch, ganz oder geschnitten	500 g	25 – 35	300
Karotten	frisch, in Scheiben	500 g	20 – 25	200
Kartoffeln	geschnitten	500 g	20 – 25	200
Kartoffeln	in der Schale	500 g	30 – 40	400
Kohl	frisch, geschnitten	500 g	25 – 30	300
Kohlrabi	frisch, gewürfelt	500 g	20 – 25	200
Rosenkohl	frisch	500 g	20 – 25	200
Spargel	frisch	500 g	30 – 40	400
Zucchini	frisch, in Scheiben	500 g	15 – 20	160
Äpfel, Birnen	frisch, Stücke	500 g	10 – 15	100
Forelle	frisch	2 St., je 150 g	18 – 25	180
Goldbarschfilet	frisch	2 St., je 200 g	15 – 18	160
Seelachsfilet	frisch	2 St., je 140 g	15 – 18	160
Garnelen	gefroren	450 g	15 – 20	160
Miesmuscheln	in der Schale	1000 g	18 – 25	180
Putenschnitzel, Hähnchenschenkel	frisch	2 St., je 150 g	25 – 30	300
Knackwürstchen, Rindswürste	frisch, aus Glas oder Dose	2 – 8 St.	8 – 13 (einstechen)	100
Eier, weich gekocht	in der Schale	2 – 10 St., mittlerer Größe	10 – 13	100
Eier, hart gekocht	in der Schale	2 – 10 St., mittlerer Größe	15 – 20	160

Die in der Tabelle angegebenen Kochzeiten sind geschätzt. Nehmen Sie eventuelle Korrekturen bitte selbst vor.

Reinigung

WARNUNG:

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie die Zubehöreile nicht im Geschirrspüler. Die Oberflächen könnten stumpf werden.

- Gießen Sie den Inhalt des Reistopfes nach Erkalten aus.

Deckel, Reistopf, Dämpfeinsatz, Löffel und Messbecher

- Reinigen Sie dieses Zubehör im warmen Spülbad mit der Hand.
- Spülen Sie diese Teile anschließend gründlich mit klarem Wasser nach, und lassen Sie diese trocknen.

Gehäuse

- Wischen Sie das Gehäuse von innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Technische Daten

Modell:RK 3566 / RK 3567
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme:.....700 W
 Schutzklasse: I
 Füllmenge:max. 4,0 l
 Nettogewicht:ca. 2,25 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät RK 3566 und RK 3567 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

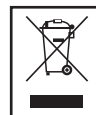
Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

 **OPMERKING:** Kenmerkt tips en informatie voor u.

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnerverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING!

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

WAARSCHUWING: Risico op brandwonden!

Tijdens en na gebruik kunnen delen van de buitenkant van het apparaat erg heet worden.

- Het apparaat altijd bij de handgreep vastpakken.
- Plaats het apparaat altijd alleen op een vlakke ondergrond.
- Beweeg het apparaat niet en pak het niet vast wanneer het in bedrijf is.
- Het apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** van 8 jaar en ouder onder toezicht van een volwassene of als zij geïnstrueerd zijn in **veilig gebruik van het apparaat** en bewust zijn van de gevaren.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn voor **het gebruik van het apparaat** in een veilige manier en als zij de gevaren begrijpen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis en op een droge plek. Het is bestemd voor huishoudelijk gebruik en op dergelijke plaatsen zoals bijv.
 - In personeelkeukens in winkels, op kantoren en andere commerciële plaatsen;
 - Door gasten in hotels, motels en andere accommodatiefaciliteiten;
 - In landbouwbedrijven;
 - In bed and breakfast hotels.

⚠ LET OP:

Dompel het apparaat niet onder in water om te reinigen.
 Volg de instructies zoals uiteengezet in het hoofdstuk "Reiniging"

Leveringsomvang

- Behuizing
- Deksel
- Rijstpan
- Stoominzet
- Netkabel
- Maatbeker
- Lepel

Gebruiksaanwijzingen

⚠ LET OP:

- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden van melkrijst. De melk zou overkoken of aanbranden kunnen.
- Vul altijd de rijstkom met water, vul nooit de behuizing.
- Gebruik de binnenste pot (rijstkom) uitsluitend als inzetstuk voor dit apparaat. Het is niet geschikt voor andere kooktoestellen!

OPMERKING:

Een veiligheidssysteem voorkomt dat het apparaat gaat koken als de rijstkom is niet goed geplaatst.

Maatbeker

De maatbeker (CUP) dient samen met de waterpeilschaal in de rijstpan voor de bepaling van de rijst- en de waterhoeveelheid. Wanneer u bijvoorbeeld 6 CUP's wilt koken, vult u 6 maatbekers rijst in de rijstpan en vult deze vervolgens tot aan de desbetreffende (CUP) markering - bijv. 6 - met water.

Rijsthoeveelheid

- U kunt met dit apparaat maximaal 1,3 kg rijst (ruw gewicht) koken. Daarvoor hebt u 2,7 liter water nodig. Al naargelang de rijstsoort verkrijgt u ca. 3,0 kg gekookte rijst bij een kooktijd van ca. 45 minuten.
- De minimale hoeveelheid voor het koken bedraagt 400 g (3 CUP's) hetgeen al naargelang de rijstsoort ca. 650 g gekookte rijst oplevert.
- **Vuistregel:** Gebruik 2 delen water op 1 deel rijst.
- Controleer de verpakking van uw rijstproduct voor informatie over de exacte hoeveelheid en verhouding.

Aan / Uit-schakelaar

Sluit het apparaat aan op het stroomnet.

- Wanneer de "Aan / Uit"-schakelaar op de "ON"-positie staat, Het POWER indicatielampje gaat aan.
- Het toestel is uitgeschakeld wanneer het in de "OFF"-positie staat.

Funcieschakelaar

Wanneer de functieknop naar de bovenkant is geschakeld, zal het toestel in de werkstand "Warmhouden" blijven. De indicator-LED "WARM" is verlicht.

- Met de functieschakelaar kunt u de bedrijfsstoestand overschakelen naar "koken". Dit is alleen mogelijk als de rijstpan correct is geplaatst en het schakelcontact (in het midden van de verwarmingsplaat) daardoor gesloten werd. De indicator-LED "COOK" is verlicht.

Kooktijd

- Wanneer het water volledig is verdampt, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand "warmhouden" en het kookproces wordt daarmee beëindigd. De indicator-LED "WARM" is verlicht.

Het beëindigen van de werking

Neem de volgende waarschuwingen in acht:

1. Controleer of de indicator-LED "WARM" is verlicht. Duw de functieschakelaar naar boven, indien van toepassing.
2. Zet de voedingschakelaar naar de "OFF"-positie.
3. Haal de stekker uit de wandcontactdoos.

Vóór het eerste gebruik

- Verwijder de verpakking.
- Controleer de omvang van de leveringen.
- Wij adviseren u, het deksel te reinigen zoals onder "Reiniging" beschreven staat.

Ingebruikname

- Zorg dat de "Aan / Uit"-schakelaar in de "OFF"-positie staat en dat de functieschakelaar op "Warmhouden" is ingesteld.
- Sluit de stekker van de aansluitleiding eerst aan op het apparaat.

Elektrische aansluiting

- Controleer, voordat u de stekker in de contactdoos steekt, of de netspanning die u gebruikt, overeenkomt met die van het apparaat. Daartoe verwijzen wij naar het typeplaatje.
- Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerde geaarde contactdoos.

Bediening van het apparaat**Rijst koken**

Let a.u.b. vóór het koken van de rijst op de bereidingsaanwijzingen van de fabrikant, zoals bijv. de rijst van tevoren te wassen of te laten weken.

1. Open het deksel.
2. Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
3. Bepaal de gewenste hoeveelheid rijst van 3 t/m 10 CUP's met de maatbeker en vul deze hoeveelheid vervolgens in de rijstpan.
4. Vul de rijstpan met water tot aan de desbetreffende streep op de CUP-schaal.
5. Sluit het deksel.
6. Sluit het apparaat aan op het stroomnet zoals onder hoofdstuk "Ingebruikname" beschreven staat. Schakel het apparaat in met de Aan / Uit-knop (ON). Het controlelampje **WARM** brandt.
7. Druk de functieschakelaar naar beneden. Het controlelampje **WARM** dooft en het lampje **COOK** gaat branden.
8. Wanneer het water volledig is verdampt, schakelt het apparaat automatisch om naar de stand "warmhouden", en het kookproces wordt daarmee beëindigd. Het controlelampje **COOK** dooft en het lampje **WARM** gaat branden.
Tip: laat de rijst nog ongeveer 5 minuten garen voordat u hem uit de pan neemt.
9. Open voorzichtig het deksel.

WAARSCHUWING:

Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

Stomen

Door het stomen worden levensmiddelen voorzichtig gegaard met hete waterdamp. Op deze wijze blijven meer waardevolle voedingsstoffen behouden dan bij andere bereidingswijzen. Hiervoor gebruikt u de stoominzet.

1. Open het deksel.
2. Plaats de rijstpan in de rijstkoker.
3. Giet de minimale hoeveelheid water overeenkomstig de tabel in de rijstpan.
4. Plaats de stoominzet in de rijstpan.
5. Leg het te garen product in de stoominzet.
6. Sluit het deksel.
7. Sluit het apparaat aan op het stroomnet zoals in het hoofdstuk „Ingebruikname“ beschreven staat. Schakel het apparaat in met de Aan / Uit-knop (**ON**). Het controlelampje **WARM** brandt.
8. Druk de functieschakelaar naar beneden. Het controlelampje **WARM** dooft en het lampje **COOK** gaat branden.
9. Controleer van tijd tot tijd de gaartoestand.
10. Al naargelang de stoomtijd dient u het waterverlies te compenseren. Voeg vervolgens al naargelang de behoefte tijdens het stoomproces water bij.

WAARSCHUWING:

Verbrandingsgevaar. Hete stoom ontsnapt.

11. Als het einde van de gaartijd bereikt is, stopt het bedrijf: Duw de functieschakelaar naar boven en schakel de "Aan / Uit"-schakelaar (**OFF**) uit.
12. Trek de netstekker uit de contactdoos.

Stoomtabel

Product	Hoedanigheid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)	Minimale hoeveelheid water (ml)
Artisjokken	Vers	4 stuks, middelgroot	40 – 45	600
Bloemkool	Vers, kleine roosjes	500 g	20 – 25	200
Broccoli	Vers, kleine roosjes	500 g	15 – 20	160
Champignons	Vers, heel of gesneden	500 g	15 – 25	160

Product	Hoedanigheid	Hoeveelheid (ca.)	Gaartijd (min.)	Minimale hoeveelheid water (ml)
Groene bonen	Vers, heel of gesneden	500 g	25 – 35	300
Wortelen	Vers, in schijfjes	500 g	20 – 25	200
Aardappelen	Gesneden	500 g	20 – 25	200
Aardappelen	In de schil	500 g	30 – 40	400
Kool	Vers, gesneden	500 g	25 – 30	300
Koolrabi	Vers, in blokjes	500 g	20 – 25	200
Spruitjes	Vers	500 g	20 – 25	200
Asperges	Vers	500 g	30 – 40	400
Zucchini	Vers, in schijfjes	500 g	15 – 20	160
Appels, peren	Vers, in stukken	500 g	10 – 15	100
Forel	Vers	2 stuks à 150 g	18 – 25	180
Pos(t)-filet	Vers	2 stuks à 200 g	15 – 18	160
Zeezalmsfilet	Vers	2 stuks à 140 g	15 – 18	160
Garnalen	Diepgevroren	450 g	15 – 20	160
Mosselen	In de schaal	1000 g	18 – 25	180
Kalkoen- of kipschnitzel	Vers	2 stuks à 150 g	25 – 30	300
Knakworst, runderworst	Vers, uit glas of blik	2 - 8 stuks	8 – 13 (einsteken)	100
Eieren, zacht gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	10 – 13	100
Eieren, hard gekookt	In de barst	2 - 10 stuks, middelgroot	15 – 20	160

De in deze tabel aangegeven kooktijden zijn slechts geschatte waarden. Voer a.u.b. zelf eventuele correcties uit.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld!

WAARSCHUWING:

- Dompel de behuizing, de netkabel en de netstekker nooit onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.

LET OP:

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
 - Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
 - Reinig de hulpstukken niet in de vaatwasser. De oppervlakken kunnen dof worden.
 - Giet de inhoud van de rijstpan na het afkoelen weg.
- Lid, Rijstpan, stoom inbrengen, lepel en maatbeker**
- Reinig de hulpstukken met de hand in een warm spoelbad.
 - Was deze onderdelen vervolgens zorgvuldig af met schoon water en laat ze drogen.

Behuizing

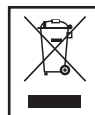
- Veeg de binnen- en buitenkant van de behuizing af met een vochtige doek. Droog het vervolgens met een zachte doek.

Technische gegevens

Model:RK 3566 / RK 3567
 Spanningstoever:220 - 240 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 700 W
 Beschermingsklasse: I
 Volume:max. 4,0 l
 Nettogewicht:ong. 2,25 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.



Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

 NOTE : Attire votre attention sur des conseils et informations.

Remarques générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT !

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

Conseils spécifiques de sécurité

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

Pendant et après le fonctionnement, la température des surfaces accessibles sera très élevée.

- Maintenez toujours l'appareil par la poignée.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane.
- Ne déplacez pas l'appareil et ne le touchez pas non plus en cours de fonctionnement.
- Cet appareil peut être utilisé par **des enfants** de plus de 8 ans s'ils sont surveillés ou ont été informés de la bonne **utilisation de l'appareil** et s'ils comprennent les risques encourus.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.

- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant **l'utilisation de l'appareil** en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Utilisez cet appareil uniquement dans un endroit sec et à l'intérieur. Cet appareil est destiné à un usage domestique ou assimilé comme par exemple :
 - Les cuisines des employés dans les magasins, les bureaux et autres zones commerciales;
 - Pour les invites des hôtels, motels et autre hébergement.
 - Dans les établissements agricoles ;
 - Dans des chambres d'hôtes :

 **ATTENTION :**

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme indiqué au chapitre "Entretien".

Pièces livrées

Parois
Lid
Récipient à riz
Accessoire vapeur

Câble d'alimentation
Verre mesureur
Cuillère

Remarques d'utilisation

⚠ ATTENTION :

- Cet appareil n'est pas approprié pour la préparation de riz au lait. Le lait risque de brûler et coller au récipient.
- Remplissez toujours le bol de riz avec de l'eau ; ne remplissez jamais le boîtier.
- Utilisez le pot intérieur (bol de riz) uniquement comme insert dans cet appareil. Il ne convient pas aux autres cuiseurs !

📌 NOTE :

Un mécanisme de sécurité empêche l'appareil de cuire si le bol de riz a mal été installé.

Verre mesureur

Le verre mesureur (CUP) ainsi que la graduation de niveau d'eau servent à mesurer la quantité de riz et d'eau.

Si vous souhaitez par exemple préparer 6 tasses de riz, versez 6 verres pleins de riz dans l'appareil puis remplissez d'eau jusqu'à la marque correspondante de CUPS (par ex. 6).

Quantité de riz

- Cet appareil vous permet de cuire un maximum de 1,3 kg de riz (poids du riz cru). À cet effet, il vous faut 2,7 litres d'eau. Vous obtenez env. 3,0 kg de riz cuit pour une durée de cuisson d'env. 45 min., ceci en fonction de la variété du riz.
- La quantité minimum du riz à cuire est de 400 g (3 CUPS), ce qui rend env. 650 g de riz cuit, en fonction de la variété de celui-ci.
- **Proportions moyennes** : Utilisez 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz.
- Consultez l'étiquette du riz pour connaître les volumes exacts.

Bouton ON / OFF

Branchez l'appareil sur le secteur.

- Lorsque le bouton ON/OFF est sur la position **ON**, l'appareil fonctionne. L'indicateur POWER s'allume.
- L'appareil s'éteint lorsque le bouton est sur la position **OFF**.

Commutateur des fonctions

Lorsque le bouton de fonction est orienté vers le haut, l'appareil reste en mode de fonctionnement "Garder au chaud". L'indicateur lumineux **WARM** est allumé.

- Le commutateur des fonctions vous permet de commuter l'état de fonctionnement du cuiseur. Ceci est seulement possible, lorsque le récipient à riz est correctement positionné, fermant ainsi le contact de déclenchement (au centre de la plaque chauffante). Le témoin de contrôle **COOK** est allumé.

Temps de cuisson

- Dès que toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement en position garder chaud et arrête ainsi la cuisson. Le témoin de contrôle **WARM** est allumé.

Terminer l'utilisation

Respectez l'ordre suivant :

1. Vérifiez que l'indicateur lumineux **WARM** est allumé. Poussez le bouton de fonction vers le haut, si besoin est.
2. Réglez le bouton d'alimentation sur la position **OFF**.
3. Débranchez la fiche électrique de la prise.

Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage.
- Vérifiez le contenu de la livraison.
- Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit dans "Nettoyage".

Mise en service

- Assurez-vous que le bouton ON/OFF est sur la position **OFF** et que le bouton de fonction est réglé sur "Garder au chaud".
- Branchez la prise mâle du câble d'abord sur l'appareil.

Branchement électrique

- Assurez-vous, avant de brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant, que la tension électrique que vous allez utiliser convient à celle de l'appareil. Les données techniques de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.
- Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement.

Utilisation de l'appareil

Cuisson du riz

Avant de commencer la cuisson, lisez les indications données sur votre paquet de riz, par ex. laver le riz au préalable ou le faire gonfler.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Placez le récipient à riz dans l'appareil.
3. Choisissez la quantité de riz désirée, entre 3 et 10 CUPS, grâce au verre mesureur et versez cette quantité dans le récipient.
4. Remplissez le récipient d'eau jusqu'à la graduation correspondante.
5. Fermez le couvercle.
6. Branchez l'appareil comme décrit dans "Utilisation". Allumez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF (ON). La lampe témoin **WARM** s'allume.
7. Poussez le commutateur des fonctions vers le bas. Le témoin lumineux **WARM** s'éteint et **COOK** s'allume.

- Lorsque toute l'eau s'est évaporée, l'appareil passe automatiquement sur la position garder chaud et arrête ainsi la cuisson. Le témoin lumineux **COOK** s'éteint et **WARM** s'allume. Conseil : laissez le riz encore 5 minutes dans l'appareil avant de le sortir.
- Ouvrez soigneusement le couvercle.

AVERTISSEMENT :

Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

Cuisson vapeur

La cuisson vapeur est synonyme de préparation saine de produits alimentaires sous l'effet de vapeur chaude. Cette cuisson permet de conserver davantage de substances nutritives que par les autres modes de cuisson. Utilisez pour cela l'accessoire à vapeur.

- Ouvrez le couvercle.
- Placez le récipient à riz dans l'appareil.
- Versez la quantité minimum d'eau dans le récipient à riz, conformément au tableau ci-joint.
- Placez l'accessoire à vapeur dans le récipient.
- Placez vos aliments dans l'accessoire à vapeur.
- Fermez le couvercle.
- Branchez l'appareil comme décrit dans "Utilisation". Allumez l'appareil à l'aide du bouton ON/OFF (**ON**). Le témoin lumineux **WARM** s'allume.
- Poussez le commutateur des fonctions vers le bas. Le témoin lumineux **WARM** s'éteint, **COOK** s'allume.
- Vérifiez l'état de cuisson de temps en temps.
- Il est nécessaire, selon le temps de cuisson, de rajouter de l'eau. Versez alors de l'eau pendant la cuisson, dans la quantité nécessaire.

AVERTISSEMENT :

Risque de brûlure. Echappement de vapeur brûlante.

- Une fois la fin de la cuisson atteinte, terminez-en le fonctionnement : Poussez le bouton de fonction vers le haut et éteignez le bouton ON/OFF (**OFF**).
- Débranchez le câble de la prise de courant.

Tableau de cuisson vapeur

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)	Quantité minimum d'eau (ml)
Artichauts	frais	4 artichauts, taille moyenne	40 – 45	600
Chou-fleur	frais, petits bouquets	500 g	20 – 25	200
Broccoli	frais, petits bouquets	500 g	15 – 20	160

Aliments	Forme	Quantité (env.)	Durée de cuisson (min.)	Quantité minimum d'eau (ml)
Champignons	frais, entiers ou coupés	500 g	15 – 25	160
Haricots verts	frais, entiers ou coupés	500 g	25 – 35	300
Carottes	frais en rondelles	500 g	20 – 25	200
Pommes de terre	coupées	500 g	20 – 25	200
Pommes de terre	dans la coupelle	500 g	30 – 40	400
Chou	frais, coupés	500 g	25 – 30	300
Chou-rave	frais, en dés	500 g	20 – 25	200
Chou de Bruxelles	frais	500 g	20 – 25	200
Asperges	frais	500 g	30 – 40	400
Courgettes	frais, en rondelles	500 g	15 – 20	160
Pommes, poires	frais, morceaux	500 g	10 – 15	100
Truite	frais	2 truites de 150 g	18 – 25	180
Filets de rascasse	frais	2 filets de 200 g	15 – 18	160
Filet de colin	frais	2 filets de 140 g	15 – 18	160
Crevettes	congelées	450 g	15 – 20	160
Moules	dans la coupelle	1000 g	18 – 25	180
Escalopes de dinde, cuisses de poulet	frais	2 escalopes de 150 g	25 – 30	300
Saucisses fumées, saucisse de boeuf	frais (bocal ou boîte)	2 à 8 saucisses	8 – 13 (les piquer)	100
Oeufs à la coque	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	10 – 13	100
Oeufs durs	dans la coupelle	2 à 10 oeufs de taille moyenne	15 – 20	160

Les temps de cuisson sont donnés dans le tableau à titre indicatif. Effectuez éventuellement vous-même les corrections nécessaires.

Entretien

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- Ne plongez jamais ni l'appareil, ni le câble d'alimentation ni la prise de courant dans l'eau. Cela risquerait sinon de provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou d'autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- Ne nettoyez pas les accessoires dans le lave-vaisselle. Les surfaces pourraient ternir.

- Une fois le contenu du récipient à riz refroidi, versez-le dans un récipient.

Couvercle, pot de riz, accessoire à vapeur, cuillère et bol à mesurer

- Nettoyez ces accessoires à la main dans un bain de rinçage chaud.
- Rincez ensuite généreusement à l'eau claire puis laissez sécher.

Boîtier

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier à l'aide d'un tissu humide. Puis, essuyez-les à l'aide d'un tissu sec.

Données techniques

Modèle :RK 3566 / RK 3567
Alimentation :220 - 240 V~, 50 Hz
Consommation : 700 W
Classe de protection : I
Quantité de remplissage : max. 4,0 l
Poids net :environ 2,25 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.



Elimination

Signification du symbole "Elimination"

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Instrucciones de servicio

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones


Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

 **NOTA:** Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies accesibles será muy elevada.

- Sujete siempre el aparato por el asa.
- Solamente ponga el aparato en marcha sobre una superficie de trabajo llana.
- No mueva el aparato ni lo toque, cuando esté en funcionamiento.
- Este dispositivo puede ser utilizado por **niños** de 8 y más años si están bajo supervisión o se les han dado instrucciones relacionadas con el **uso seguro del dispositivo** y entienden los peligros que conlleva.

- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con discapacidad física, psíquica o sensorial o con falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o se les dan instrucciones acerca del **uso del aparato** de una manera segura y si entienden los riesgos implicados.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Utilícelo sólo en un zona seca interior. El aparato está destinado al uso doméstico y a su uso en áreas similares, tales como:
 - En cocinas de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales;
 - Por huéspedes en hoteles, moteles y otras instalaciones de alojamiento.
 - En granjas;
 - En hostales.

ATENCIÓN:

No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo. Siga las instrucciones indicadas en el capítulo “Limpieza”.

Contenido del suministro

Carcasa
Tapa
Olla de arroz
Pieza insertada para cocer al vapor
Cable de la red
Vaso medidor
Cuchara

Notas de aplicación

ATENCIÓN:

- Este aparato no es apropiado para la preparación de arroz con leche. La leche podría derramarse o quemarse.
- Llene siempre de agua el bol de arroz; no llene la carcasa.
- Utilice el recipiente interno (bol de arroz) como un complemento de este dispositivo solamente. No es adecuado para otros robots de cocina.

NOTA:

Un mecanismo de seguridad evita que se ponga en funcionamiento si el bol de arroz no está correctamente colocado.

Vaso medidor

El vaso medidor (CUP) sirve junto con la escala indicadora del nivel de agua en la olla de arroz, para determinar la cantidad de agua y de arroz.

En caso de que quiera cocer por ejemplo 6 CUPs, vierta 6 vasos medidores con arroz en la olla de arroz y después llene éstos con agua hasta la marcación (CUP) correspondiente, p.ej. 6.

Cantidad de arroz

- Con este aparato puede cocer máximamente 1,3 kg de arroz (peso bruto). Necesita para ello 2.7 litros de agua. Dependiendo del tipo de arroz obtendrá aprox. 3,0 kg de arroz cocido en un tiempo de cocción de aprox. 45 minutos.
- La cantidad mínima para cocer arroz es de 400 g (3 CUPs), que según tipo de arroz significa un resultado de aprox. 650 g de arroz cocido.
- **Regla de oro:** Utilice 2 partes de agua por 1 de arroz.
- Compruebe el envase del arroz para más información sobre la cantidad exacta.

Interruptor de encendido/apagado

Conecte el aparato a la alimentación eléctrica.

- Cuando el interruptor de encendido/apagado esté en posición **ON** el aparato estará operativo. Se ilumina la luz piloto de encendido **POWER**.
- El aparato se apagará cuando esté en posición **OFF**.

Interruptor de función

Cuando el interruptor de función se ponga hacia arriba, el aparato permanecerá en el estado operativo "Mantener caliente". Se encenderá el testigo **WARM**.

- Con el interruptor de función puede cambiar al estado de funcionamiento cocer. Esto sólo es posible, si la olla de arroz está colocada correctamente, de modo que el contacto conmutado (en el centro de la placa calefactora) se haya cerrado. Se encenderá el testigo **COOK**.

Tiempo de cocción

- Cuando se haya evaporizado el agua por completo en la olla de arroz, conmutará el aparato de forma automática a la posición mantener caliente y finalizará de esta forma el proceso de cocción. Se encenderá el testigo **WARM**.

Finalizar el uso

Siga la secuencia siguiente:

1. Compruebe si está encendido el testigo **WARM**. Pulse el interruptor de función hacia arriba si es aplicable.
2. Ponga el interruptor de encendido en posición **OFF**.
3. Desconecte el enchufe de la toma.

Antes del primer uso

- Retire el embalaje.
- Compruebe el contenido.
- Le recomendamos limpiar el aparato como indicado bajo el apartado "Limpieza".

Puesta en operación

- Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en posición **OFF** y que el interruptor de función esté en "Mantener caliente".
- Primero introduzca la clavija del cable de conexión en el aparato.

Conexión eléctrica

- Antes de introducir la clavija en la caja de enchufe, asegúrese que la tensión de la red sea equivalente a la de su aparato. Las indicaciones para esto las encontrará en la placa de identificación.
- Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección e instalada por la norma.

Uso del equipo**Cocer arroz**

Antes de cocer el arroz se ruega prestar atención a las indicaciones de preparación del fabricante, como por ejemplo lavar antes el arroz o en caso de cocer arroz glutinoso, ponerlo anteriormente en remojo.

1. Abra la tapa.
2. Inserte la olla de arroz en el cocedor de arroz.
3. Determine con el vaso medidor la cantidad de arroz deseada de 3 a 10 CUPs y llene la olla de arroz con esta cantidad.
4. Vierte agua en la olla de arroz hasta que haya alcanzado la marca correspondiente en la escala-CUP.
5. Cierre la tapadera.
6. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en marcha". Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (ON). La lámpara de control **WARM** se ilumina.
7. Pulse el interruptor de función hacia abajo. La lámpara de control **WARM** se apaga y la lámpara **COOK** se enciende.
8. Cuando se haya evaporado por completo el agua en la olla de arroz, el aparato conmutará de forma automática a la posición mantener caliente y finalizará de esta forma el proceso de cocción. La lámpara de control **COOK** se apaga y la lámpara **WARM** se enciende. Consejo: Deje seguir cociendo el arroz unos 5 minutos más, antes de apartarlo de la olla.
9. Abra cuidadosamente la tapa.

AVISO:

Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

Cocinar al vapor

Bajo cocinar al vapor se entiende el proceso cuidadoso de cocción de los alimentos mediante vapor de agua caliente. De esta forma los alimentos conservan más valiosas sustancias nutritivas que con otras formas de preparación. Para ello utilice por favor la pieza insertada para cocer al vapor.

1. Abra la tapa.
2. Inserte la olla de arroz en el ceceder de arroz.
3. Vierta la cantidad mínima de agua en la olla de arroz según la siguiente tabla.
4. Coloque la pieza insertada para cocer al vapor en la olla de arroz.
5. Coloque el alimento a cocinar en la pieza insertada para cocer al vapor.
6. Cierre la tapadera.
7. Realice la conexión eléctrica como indicado bajo "Puesta en marcha". Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado (ON). La lámpara de control **WARM** se ilumina.
8. Pulse el interruptor de función hacia abajo. La lámpara de control **WARM** se apaga y la lámpara **COOK** se enciende.
9. Supervise de vez en cuando el estado de cocción.
10. Dependiendo del tiempo de cocción es necesario compensar la pérdida de agua. Añada, cuando sea necesario, agua durante el proceso de cocción al vapor.

ⓘ AVISO:

Existe peligro de quemaduras. Sale vapor caliente.

11. Si se ha alcanzado el tiempo de cocción, finalice el funcionamiento: Ponga el interruptor de función hacia arriba y apague el interruptor de encendido/apagado (OFF).
12. Retire la clavija de la caja de enchufe.

Tabla cocinar al vapor

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)	Cantidad mínima de agua (ml)
Alcachofas	frescas	4 piezas, medianas	40 – 45	600
Coliflor	fresco, trozos pequeños	500 g	20 – 25	200
Brocoli	fresco, trozos pequeños	500 g	15 – 20	160
Champiñones	frescos, enteros o cortados	500 g	15 – 25	160

Alimentos	Estado	Cantidad (aprox.)	Tiempo de cocción (min.)	Cantidad mínima de agua (ml)
Judías	frescos, enteros o cortados	500 g	25 – 35	300
Zanahorias	frescas, en rodajas	500 g	20 – 25	200
Patatas	cortadas	500 g	20 – 25	200
Patatas	en la piel	500 g	30 – 40	400
Col	fresco, cortado	500 g	25 – 30	300
Colinabo	fresco, en cubitos	500 g	20 – 25	200
Col de Bruselas	fresco	500 g	20 – 25	200
Espárragos	frescos	500 g	30 – 40	400
Zucchini	fresco, en rodajas	500 g	15 – 20	160
Manzanas, peras	frescas, trozos	500 g	10 – 15	100
Trucha	fresca	2 piezas, cada una 150 g	18 – 25	180
Filetes de perca roja	frescos	2 piezas, cada uno 200 g	15 – 18	160
Lenguado	fresco	2 piezas, cada una 140 g	15 – 18	160
Gambas	congeladas	450 g	15 – 20	160
Mejillones	en la cáscara	1000 g	18 – 25	180
Filetes de pavo, muslos de pollo	frescos	2 piezas, cada uno 150 g	25 – 30	300
Salchichas de Francfort, Salchichas de ternera	frescas, en cristal o en lata	2-8 piezas	8 – 13 (pinchar)	100
Huevos, pasados por agua	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	10 – 13	100
Huevos duros	en la cáscara	2-10 piezas, tamaño medio	15 – 20	160

Los tiempos de cocción indicados en la tabla son estimados. Realice por favor posibles correcciones por su cuenta.

Limpeza

AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de red y la clavija de red en agua. Podría producirse un calambre o incendio.

ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
 - No utilice detergentes agresivos o que rayen.
 - No limpie los accesorios en el lavavajillas. Podría atenuar el color de las superficies.
- Vacíe el contenido de la olla de arroz después de haberse enfriado.

Lid, Cazo para arroz, Accesorio para vapor, Cuchara y Taza de medida

- Limpie estos accesorios a mano con agua caliente.
- A continuación enjuague bien estas piezas con agua clara y deja que se sequen.

Chasis

- Limpie el interior y exterior del chasis con un trapo húmedo. Séquelo con un trapo seco.

Datos técnicos

Modelo:RK 3566 / RK 3567
Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo de energía: 700 W
Clase de protección: I
Cantidad de llenado: máx. 4,0 l
Peso neto:aprox. 2,25 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

 **NOTA:** Mette in risalto consigli ed informazioni.

Note Generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO!

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

AVVISO: Rischio di ustioni!

Durante e dopo il funzionamento, la temperature delle superfici accessibili sarà molto alta.

- Tieni sempre l'apparecchio per il manico.
- Usare l'apparecchio solo su superfici da lavoro livelli.
- Non muovere e non toccare l'apparecchio quando questo è in funzione.
- Quest'apparecchio può essere usato da **bambini** dagli 8 anni in su se sono supervisionati o istruiti riguardo l'**uso sicuro dell'apparecchio** comprendendo i pericoli a esso associati.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.

- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione o grazie alle istruzioni **sull'uso dell'apparecchio** in modo sicuro e quando essi capiscono i pericoli potenziali derivanti dall'utilizzo dell'apparecchio.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Usare l'apparecchio solo in un'area asciutto e al chiuso. È previsto per uso domestico e aree d'uso simili come ad esempio.
 - In cucine in negozi, uffici e altre aree commerciali;
 - Da ospiti in alberghi, motel e altre strutture.
 - In stabilimenti agricoli;
 - In bed & breakfast.

ATTENZIONE:

Non immergere il dispositivo in acqua per pulirlo. Segui le istruzioni descritte nel capitolo "Pulizia".

Volume di consegna

Custodia
Coperchio
Pentola per il riso
Inserto vapore
Cavo di alimentazione
Misurino
Cucchiaino

Avvertenze per l'uso

ATTENZIONE:

- L'apparecchio non si presta per la preparazione di riso al latte. Il latte potrebbe fuoriuscire o attaccarsi bruciando.
- Riempire sempre la ciotola di riso con acqua; non riempire mai l'alloggiamento.
- Usare la pentola interna (ciotola di riso) come inserto solo in questo dispositivo. Non è adatta ad altri dispositivi!

NOTA:

Un meccanismo di sicurezza previene la cottura se il recipient di riso non è stato inserito correttamente.

Misurino

Il misurino (CUP) serve, insieme all'indicatore di livello dell'acqua nella pentola per il riso, per stabilire la quantità di riso e acqua.

Se si desidera cuocere p.e. 6 CUP, versare 6 misurini pieni di riso nella pentola per il riso e poi riempirla di acqua fino alla corrispettiva (CUP) tacca, p.e. 6.

Quantità di riso

- Con questo apparecchio si può cuocere fino ad un massimo di 1,3 kg di riso (peso del riso crudo). A tal fine servono 2,7 litri di acqua. A seconda del tipo di riso, si ottengono 3,0 kg ca. di riso cotto con un tempo di cottura più o meno di 45 minuti.
- La quantità minima di riso da cuocere è di 400 g (3 CUPS), che, a seconda del tipo di riso, dà 650 g ca. di riso cotto.
- **Regola pratica:** Usare 2 parti di acqua con 1 parte di riso.
- Controllare l'imballaggio del riso per informazioni sul rapporto esatto delle quantità.

Interruttore ON/OFF

Collegare il dispositivo all'alimentazione.

- Quando l'interruttore ON / OFF è in posizione **ON**, il dispositivo è in funzione. La spia luminosa **POWER** si accende.
- Il dispositivo è spento quando è in posizione **OFF**.

Interruttore per il funzionamento

Quando l'interruttore di funzione è verso l'alto, il dispositivo resterà in condizione operativa "Scaldare alimenti". La spia luminosa **WARM** si accende.

- Con l'interruttore per il funzionamento potete commutare sul funzionamento cuocere. Questo è possibile solo se la pentola per il riso è inserita correttamente e quindi il contatto di commutazione (al centro della piastra di cottura) è stato chiuso. La spia luminosa **COOK** è accesa.

Tempo di cottura

- Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione tenere caldo e termina dunque il procedimento di cottura. La spia luminosa **WARM** è accesa.

Terminare il funzionamento

Osservare la seguente sequenza:

1. Controllare se la spia luminosa **WARM** è accesa. Premere il tasto funzione verso l'alto, se possibile.
2. Impostare l'interruttore di alimentazione in posizione **OFF**.
3. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

Avanti la prima messa in funzione

- Rimuovere l'imballaggio.
- Controllare la fornitura.
- Consigliamo di pulire l'apparecchio come descritto in "Pulizia".

Messa in esercizio

- Controllare che l'interruttore ON / OFF sia in posizione **OFF** e che l'interruttore di funzione sia impostato su "Scaldare alimenti".
- Inserire dapprima la spina del collegamento con l'apparecchio.

Allacciamento alla rete elettrica

- Prima di infilare la spina nella presa, esaminare se la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponde a quella dell'apparecchio.
I relativi dati sono riportati sull'etichetta di identificazione.
- Collegare l'apparecchio ad una presa con contatto di terra regolarmente installata.

Utilizzo dell'apparecchio

Cuocere il riso

Prima di cuocere il riso, seguire le indicazioni per la preparazione del produttore, come p.e. lavare prima il riso o, per il riso al vapore, mettere in ammollo.

1. Aprire il coperchio.
2. Mettere la pentola per il riso nel cuociriso.
3. Con il misurino stabilire la quantità di riso desiderata da 3 a 10 CUP e versare questa quantità nella pentola per il riso.
4. Riempire la pentola per il riso con acqua fino alla corrispettiva tacca sulla scala CUP.
5. Chiudere il coperchio.
6. Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messa in funzione". Accendere il dispositivo con l'interruttore ON / OFF (ON). La spia luminosa **WARM** è accesa.
7. Premere l'interruttore per la funzione in giù. La spia luminosa **WARM** si spegne e la spia **COOK** si accende.
8. Quando l'acqua nella pentola per il riso è evaporata completamente, l'apparecchio passa automaticamente alla posizione tenere caldo e termina dunque il procedimento di cottura. La spia luminosa **COOK** si spegne e la spia **WARM** si accende.
Consiglio: lasciar cuocere il riso ancora 5 minuti prima di toglierlo dalla pentola.
9. Aprire con cura il coperchio.

AVVISI:

Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

Cottura al vapore

Per cottura al vapore si intende il delicato procedimento di cottura di generi alimentari mediante vapore acqueo bollente. Così rimangono conservate nel cibo più preziose sostanze nutritive rispetto ad altri tipi di preparazioni. A questo scopo utilizzare l'insero vapore.

1. Aprire il coperchio.
2. Mettere la pentola per il riso nel cuociriso.
3. Versare la quantità minima di acqua nella pentola per il riso osservando la tabella successiva.

4. Inserire l'insero vapore nella pentola per il riso.
5. Mettere gli alimenti nell'insero vapore.
6. Chiudere il coperchio.
7. Realizzare il collegamento elettrico come descritto in "Messaggio in funzione". Accendere il dispositivo con l'interruttore ON / OFF (**ON**). La spia luminosa **WARM** è accesa.
8. Premere l'interruttore per la funzione in giù. La spia luminosa **WARM** si spegne e la spia **COOK** si accende.
9. Controllare di tanto in tanto il grado di cottura.
10. A seconda del tempo di vaporazione si deve equilibrare la perdita d'acqua. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua durante il processo di evaporazione.

AVVISO:

Pericolo di ustione. Fuoriuscita di vapore bollente.

11. Quando la fine della cottura è raggiunta, terminare il funzionamento: Premere il tasto funzione verso l'alto e spegnere l'interruttore ON / OFF (**OFF**).
12. Togliere la spina dalla presa.

Tabella cottura al vapore

Alimenti	Caratteristiche	Quantità(ca.)	Tempo di cottura (min.)	Quantità minima di acqua (ml)
Carciofi	Freschi	4 ore, pezzi di dimensioni medie	40 – 45	600
Cavolfiori	Freschi, rosette piccole	500 g	20 – 25	200
Broccoli	Freschi, rosette piccole	500 g	15 – 20	160
Champignon	Freschi, interi o tagliati	500 g	15 – 25	160
Fagiolini verdi	Freschi, interi o tagliati	500 g	25 – 35	300
Carote	Fresche, a fette	500 g	20 – 25	200
Patate	Tagliate	500 g	20 – 25	200

Alimenti	Caratteristiche	Quantità(ca.)	Tempo di cottura (min.)	Quantità minima di acqua (ml)
Patate	Con la buccia	500 g	30 – 40	400
Cavolo	Fresco, tagliato	500 g	25 – 30	300
Cavolo rapa	Fresco, a dadini	500 g	20 – 25	200
Cavoletti di Bruxelles	Freschi	500 g	20 – 25	200
Asparagi	Freschi	500 g	30 – 40	400
Zucchine	Fresche, a fette	500 g	15 – 20	160
Mele, pere	Fresche, a pezzi	500 g	10 – 15	100
Trota	Fresca	2 pz. da 150 g	18 – 25	180
Filetto di pesce persico	Fresco	2 pz. da 200 g	15 – 18	160
Filetto di salmone	Fresco	2 pz. da 140 g	15 – 18	160
Gamberetti	Surgelati	450 g	15 – 20	160
Cozze	Con il guscio	1000 g	18 – 25	180
Fettina di tacchino, coscia di pollo	Freschi	2 pz. da 150g	25 – 30	300
Würstel croccanti, würstel di manzo	Freschi o in scatola	2 – 8 pz.	8 – 13 (pungere con la forchetta)	100
Uova alla coque	Con il guscio	2 – 10 di dimensioni medie	10 – 13	100
Uova sode	Con il guscio	2 – 10 di dimensioni medie	15 – 20	160

I tempi di cottura indicati nella tabella sono approssimativi. Apporre direttamente eventuali correzioni.

Pulizia

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua. Potrebbe causare un incendio o una scossa elettrica.

ATTENZIONE:

- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
 - Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
 - Non pulire gli accessori in lavastoviglie. Le superfici potrebbero danneggiarsi.
- Svuotare il contenuto della pentola per il riso dopo il raffreddamento.

Coperchio, pentola per riso, inserto vapore, cucchiaino e misurino

- Pulire questi accessori manualmente in dell'acqua insaponata.
- Infine sciacquare con cura questi pezzi con acqua corrente e lasciarli asciugare.

Alloggiamento

- Pulire l'interno e l'esterno dell'alloggiamento con un panno umido. Asciugare poi bene con un panno asciutto.

Dati tecnici

Modello: RK 3566 / RK 3567
Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo di energia: 700 W
Classe di protezione: I
Capacità: mass. 4,0 litri
Peso netto: ca. 2,25 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.



Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in these Instructions for use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

 **NOTE:** This highlights tips and information.

General notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Do not allow small children to play with the foil. There is a **danger of suffocation!**

Special Safety Instructions for this Machine

WARNING: Risk of burns!

During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces will be very high.

- Always hold the appliance by the handle.
- Use the appliance only on a level work surface.
- Do not move the device and do not touch it when it is working.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the safe **use of the appliance** understand the hazards involved.
- Cleaning and **maintenance by the user** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- **Children** shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Only use the appliance in a dry, indoor area. It is intended for domestic use and similar areas of use such as e.g.
 - In staff kitchens in shops, offices and other commercial areas;
 - By guests in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - In agricultural establishments;
 - In bed and breakfast hotels.

⚠ CAUTION:

Do not immerse the device into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter “Cleaning”.

Scope of Supply

- Housing
- Lid
- Rice pot
- Steam insert
- Line cord
- Measuring cup
- Spoon

⚠ CAUTION:

- Use the inner pot (rice bowl) as an insert in this device only. It is not suitable for other cookers!

📌 NOTE:

A safety mechanism prevents the device from cooking if the rice bowl has not been inserted properly.

How to use

⚠ CAUTION:

- The appliance is not suitable for the preparation of rice pudding. Milk could boil over or burn.
- Always fill the rice bowl with water; never fill the housing.

Measuring cup

The measuring cup (CUP) in combination with the water level indicator in the rice pot helps determine the amount of water and rice.

For example, if you wish to cook 6 CUPs of rice, add 6 measuring cups of rice to the pot and fill with water to the respective (CUP) mark, e.g. 6.

Rice Quantity

- With this device you can boil a maximum of 1.3 kg of rice (gross weight). For this you require 2.7 litres of water. Depending on the type of rice, this will provide you with approximately 3.0 kg of boiled rice with a cooking time of approx. 45 min.
- The minimum quantity of rice for boiling is 400 g (3 CUPS), which will provide you with approx. 650 g of boiled rice, depending on the type of rice used.
- **Rule of thumb:** Use 2 parts of water with 1 part of rice.
- Check the packaging of your rice product for information on the exact quantity ratio.

ON / OFF switch

Connect the device to the mains supply.

- When the ON / OFF switch is in the **ON** position, the appliance is operational. The **POWER** indicator lights up.
- The appliance is turned off when in the **OFF** position.

Function Switch

When the function switch is switched towards the top, the appliance will stay in the operational condition "Keeping warm". The indicator lamp **WARM** is lit.

- With the function switch you can change over to the mode "Cooking". This is only possible if the rice pot is correctly inserted and the switching contact (in the middle of the hot plate) therefore properly connected. The indicator lamp **COOK** is lit.

Cooking time

- Once the water has fully evaporated in the rice pot, the appliance switches automatically to "Keeping warm", ending the cooking process. The indicator lamp **WARM** is lit.

Ending operation

Observe the following sequence:

1. Check if the indicator lamp **WARM** is lit. Push the function switch upwards, if applicable.
2. Set the power switch to the **OFF** position.
3. Disconnect the power plug from the outlet.

Before Initial Use

- Remove the packaging.
- Check the scope of delivery.
- We recommend cleaning the appliance as described under "Cleaning".

Initial Operation

- Ensure that the ON / OFF switch is in the **OFF** position and that the function switch is set to "Keeping warm".
- Insert the plug of the connection cable into the appliance first.

Electrical Connection

- Before inserting the plug into the socket. Make sure that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find this information on the nameplate.
- Connect the device to a duly installed protective contact socket.

Using the unit

Cooking rice

Prior to cooking rice, observe the manufacturer's notes on how to prepare the rice, such as washing the rice prior to cooking, or soaking certain varieties of rice.

1. Open the lid.
2. Insert the rice pot into the rice cooker.
3. Set the desired rice volume of between 3 to 10 CUPS with the measuring cup and fill this volume into the rice pot.
4. Fill the rice pot with water to the respective mark on the CUP.
5. Close the lid.
6. Make the electric connection as described in "Initial Operation". Turn the appliance on with the ON / OFF switch (**ON**). The **WARM** control light is on.
7. Press down the function switch. The **WARM** control light goes out and the **COOK** light goes on.
8. Once the water has completely evaporated in the rice pot, the appliance will switch automatically to "Keeping warm", thus ending the cooking process. The **COOK** control light goes out and **WARM** goes on.
TIP: Leave the rice for a further 5 minutes prior to draining it from the pot.
9. Carefully open the lid.

WARNING:

Risk of steam burns. Hot steam may escape.

Steaming

Steaming is a gentle way to cook food using hot water steam. This maintains more valuable nutrients in the food compared with other methods of cooking. To steam food, use the steam insert.

1. Open the lid.
2. Insert the rice pot into the rice cooker.
3. Pour the minimum quantity of water as stated in the following table into the rice pot.
4. Place the steam insert into the rice pot.
5. Place your food into the steam insert.
6. Close the lid.
7. Make the electrical connection as described under "Initial Operation". Turn the appliance on at the on/ off switch (**ON**). The **WARM** control light goes on.
8. Press down the function switch. The **WARM** control light goes out and the **COOK** light goes on.
9. Check the cooking status occasionally.

10. Depending on the steam time it may be necessary to top up water to compensate for evaporation. Add water as needed during steaming.

⚠ WARNING:

Risk of steam burns. Hot steam may escape.

11. Once the end of the cooking time has been reached, please turn the appliance off: Push the function switch upwards and turn off the ON / OFF switch (OFF).
12. Remove the mains plug from the socket.

Steam table

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)	Minimum Quantity of Water (ml)
Artichokes	fresh	4 pieces, average size	40 – 45	600
Cauliflower	fresh, small pieces	500 g	20 – 25	200
Broccoli	fresh, small pieces	500 g	15 – 20	160
Champignon	fresh, whole or cut	500 g	15 – 25	160
mushrooms	fresh, whole or cut	500 g	25 – 35	300
Green beans	fresh, sliced	500 g	20 – 25	200
Carrots	cut	500 g	20 – 25	200
Potatoes	jacket potatoes	500 g	30 – 40	400
Potatoes	fresh, cut	500 g	25 – 30	300
Cabbage	fresh, diced	500 g	20 – 25	200
Kohlrabi	fresh	500 g	20 – 25	200

Food	State	Quantity	Cooking time (min.)	Minimum Quantity of Water (ml)
Brussels sprouts	fresh	500 g	30 – 40	400
Asparagus	fresh, sliced	500 g	15 – 20	160
Zucchini	fresh, pieces	500 g	10 – 15	100
Trout	fresh	2 pcs., 150 g each	18 – 25	180
Ruff filet	fresh	2 pcs., 200 g each	15 – 18	160
Salmon	fresh	2 pcs., 140 g each	15 – 18	160
Shrimps	frozen	450 g	15 – 20	160
Mussels	in the shell	1000 g	18 – 25	180
Turkey escalope, Chicken legs	fresh	2 pcs., 150 g each	25 – 30	300
Short fat smooth pork & beef sausage	fresh, from the jar or can	2 – 8 pcs.	8 – 13 (pierced)	100
Eggs, soft-boiled	in the shell	2 – 10 medium size	10 – 13	100
Eggs, hard-boiled	in the shell	2 – 10 medium size	15 – 20	160

The cooking times listed in the table are approximate. Please adjust accordingly to your needs.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down!
- Never immerse the housing, the line cord and the mains plug into water, as otherwise this might result in an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use any wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or scouring agents.
- Do not clean the attachments in the dishwasher. The surfaces could become dull.

- Pour out the contents of the rice pot after it has cooled down.

Lid, rice pot, steam insert, spoon, and measuring cup

- Clean these attachments by hand in a warm rinsing bath.
- Rinse the parts thoroughly with clear water and allow them to dry.

Casing

- Wipe off the inside and outside of the casing with a damp cloth. Then, wipe it with a dry cloth.

Technical Data

Model:RK 3566 / RK 3567
Power supply:220 - 240 V~, 50 Hz
Power consumption: 700 W
Protection class: I
Filling quantity: max. 4,0 l
Net weight: approx. 2,25 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.



Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi Państwu radość.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

 **WSKAZÓWKA:** Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

OSTRZEŻENIE!

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

OSTRZEŻENIE: Ryzyko oparzeń!

Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.

- Zawsze trzymać urządzenie wyłącznie za uchwyt.
- Urządzenie powinno być używane wyłącznie na płaskiej powierzchni roboczej.
- Nie przesuwaj i nie chwytaj pracującego urządzenia.
- Urządzenie może być użytkowane przez **dzieci** od 8 roku, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.

- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.
- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie **użytkowania urządzenia** w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Korzystać z urządzenia tylko na suchym obszarze wewnątrz budynków. Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnych obszarów użytkowania, jak przykładowo:
 - W kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach komercyjnych;
 - Przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
 - W gospodarstwach rolnych;
 - W pensjonatach.

△ UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Prosimy przestrzegać instrukcji, jak określono w rozdziale „Czyszczenie”.

Zestaw obejmuje

Obudowa
Pokrywa
Gamek do ryżu
Wkład parowy
Kabel sieciowy
Kubek mierniczy
Łyżka

Instrukcja obsługi

UWAGA:

- Urządzenie nie nadaje się do gotowania mlecznego ryżu. Grozi to niebezpieczeństwem przegotowania lub przypalenia mleka.
- Napełniać wodą tylko gamek do ryżu - nigdy obudowę.
- Używać gameka wewnętrznego (do ryżu) tylko w połączeniu z całym urządzeniem. Nie nadaje się do gotowania na innych kuchenkach!

WSKAZÓWKA:

Mechanizm bezpieczeństwa uniemożliwi pracę urządzenia przy niewłaściwie włożonym garnku do ryżu.

Pojemnik mierniczy

Kubek mierniczy (CUP) wraz ze skalą poziomu wody służy do porcjowania ryżu i wody.

Tak np. przy gotowaniu 6 CUP należy do gameka wysypać 6 pełnych kubków ryżu i następnie wypełnić go odpowiednią ilością wody odpowiednio odmierzonej w kubku wg poziomu skali, np. 6.

Ilość ryżu

- W urządzeniu można ugotować maksymalnie 1,3 kg ryżu (masa suchego produktu). Na tę ilość należy użyć 2,7 litrów wody. W zależności od rodzaju ryżu można uzyskać około 3,0 kg ugotowanego produktu. Czas gotowania trwa około 45 minut.
- Minimalna ilość gotowanego ryżu wynosi 400 g (3 CUPS). W zależności od rodzaju ryżu można z niej uzyskać około 650 g ugotowanego ryżu.
- **Praktyczna zasada:** Stosować 2 części wody na 1 część ryżu.
- Sprawdzić dokładne proporcje na opakowaniu zakupionego ryżu.

Przełącznik ON / OFF

Podłączyć urządzenie do sieci zasilania.

- Kiedy przełącznik ON/ OFF znajduje się w pozycji **ON** urządzenie pracuje. Zapala się kontrolka zasilania POWER.
- Urządzenie jest wyłączone w pozycji **OFF**.

Przełącznik funkcji

Kiedy przełącznik funkcyjny przełączony jest ku górze, urządzenie pozostaje w stanie „Utrzymywania ciepła”. Zapalony jest wskaźnik świetlny **WARM**.

- Przy użyciu przełącznika funkcji można przełączyć się do trybu gotowanie. Jest to możliwe tylko wtedy, gdy gamek do ryżu jest prawidłowo włożony i styk włączający (znajdujący się pośrodku płyty grzejnej) zostanie w ten sposób zamknięty. Zapalony jest wskaźnik świetlny **COOK**.

Czas gotowania

- W momencie całkowitego wyparowania wody z gameka do ryżu następuje automatyczne jego przełączenie do pozycji utrzymywanie stałej temperatury i tym samym kończy dalsze gotowanie. Zapalony jest wskaźnik świetlny **WARM**.

Operacja zakończenia

Sprawdzić następujący ciąg:

1. Sprawdzić, czy wskaźnik **WARM** jest zapalony. Ustawić przycisk funkcyjny ku górze, o ile jest.
2. Ustawić przycisk zasilania w pozycji **OFF**.
3. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Przed pierwszym włączeniem urządzenia

- Usunąć opakowanie.
- Sprawdzić możliwości obsługi.
- Wyczyścić gamek zgodnie z informacją podaną w rozdz. „Czyszczenie”.

Uruchomienie

- Sprawdzić, czy przycisk ON / OFF znajduje się w pozycji **OFF** i czy przełącznik funkcyjny ustawiony jest w pozycji „Utrzymywania ciepła”.
- Najpierw podłączyć wtyczkę przewodu sieciowego do urządzenia.

Podłączenie elektryczne

- Zanim połączyć Państwo wtyczkę z gniazdkiem proszę sprawdzić, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują Państwo na tabliczce identyfikacyjnej urządzenia.
- Proszę podłączyć urządzenie do przepisowo zainstalowanego gniazdka z zestykiem ochronnym.

Użytkowanie urządzenia

Gotowanie ryżu

Pamiętaj o tym, aby przed przystąpieniem do gotowania ryżu poinformować się o przygotowaniu ryżu wg zaleceń producenta, jak np. ryż uprzednio umyć a ryż pęczniejący uprzednio namoczyć.

1. Otworzyć pokrywkę.
2. Wsadzić gamek z ryżem do gameka grzejnikowego.
3. Ustalić przy pomocy kubka mierniczego odpowiednią ilość ryżu pomiędzy 3 do 10 CUP i wysypać do gameka na ryż.
4. Napełnić gamek na ryż wodą odmierzoną odpowiednio do znaku na skali CUP.

5. Zamknąć pokrywkę.
6. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. „Instrukcja obsługi”. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON / OFF (ON). Lampka kontrolna **WARM** świeci się.
7. Wciśnij przełącznik funkcji w dół. Lampka kontrolna **WARM** gaśnie i zapala się lampka **COOK**.
8. Gamek grzejnikowy po całkowitym wyparowaniu wody z garnka na ryż przełącza się automatycznie do pozycji utrzymywanie stałej temperatury i tym samym kończy gotowanie ryżu. Lampka kontrolna **COOK** gaśnie i zapala się lampka **WARM**.
Typ: Po skończeniu gotowania odczekać na dogotowanie ryżu i dopiero potem wyjąć gamek z ryżem.
9. Ostrożnie otworzyć pokrywkę.

! OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

Parowanie

Pojęcie parowanie oznacza ochronną metodę gotowania żywności w parą wodną. Dzięki temu gotowana żywność zachowuje swoje wartości odżywcze lepiej aniżeli przy innych metodach gotowania. Dla tego typu gotowania używać wkładu do parowania.

1. Otworzyć pokrywkę.
2. Osadzić w garnku grzejnym gamek na ryż.
3. Wlej do garnka na ryż minimalną ilość wody zgodnie z informacjami podanymi w następującej tabeli.
4. Włożyć do garnka na ryż wkład do parowania.
5. Włożyć do wkładu żywność przeznaczoną do gotowania parą.
6. Zamknąć pokrywkę.
7. Zrealizować połączenie elektryczne wg opisu w rozdz. „Instrukcja obsługi”. Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika ON / OFF (ON). Lampka kontrolna **WARM** świeci się.
8. Wciśnij przełącznik funkcji w dół. Lampka kontrolna **WARM** gaśnie i zapala się lampka **COOK**.
9. Sprawdź od czasu do czasu stan zagotowania.
10. W zależności od czasu parowania niezbędnym jest uzupełnianie wyparowanej wody. W razie potrzeby dolewać wodę podczas gotowania parą.

! OSTRZEŻENIE:

Zagrożenie oparzenia. Ulatnianie gorącej pary.

11. Po upływie czasu gotowania, prosimy wyłączyć urządzenie: Ustawić przycisk funkcyjny ku górze i wyłączyć przełącznik ON / OFF (pozycja OFF).
12. Wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Parowanie wg tabeli

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Karczochy	świeży	4 St., średniej wielkości	40 – 45	600
Kalafior	świeży, małe różyczki	500 g	20 – 25	200
Brokuly	świeży, małe różyczki	500 g	15 – 20	160
Pieczarki	świeże, całe albo w plasterkach	500 g	15 – 25	160
Zielona fasolka	świeża, cała pocięta plasterkami	500 g	25 – 35	300
Marchewki	świeże, w plasterkach	500 g	20 – 25	200
Kartofle	pocięte	500 g	20 – 25	200
Kartofle	w łupinach	500 g	30 – 40	400
Kapusta	świeża, pocięta	500 g	25 – 30	300
Kalarepa	świeża, krojona w kostki	500 g	20 – 25	200
Brukselka	świeża	500 g	20 – 25	200
Szparagi	świeże	500 g	30 – 40	400
Cukinia	świeża, w plasterkach	500 g	15 – 20	160
Jabłka, gruszki	świeży, sztuki	500 g	10 – 15	100
Pstrąg	świeży	2 szt., po 150g	18 – 25	180
Filet z okonia	świeży	2 szt., po 200g	15 – 18	160
Filet z łososia morskiego	świeży	2 szt., po 140g	15 – 18	160
Krewetki	mrożone	450 g	15 – 20	160
Omółki jadalne	w muszlach	1000 g	18 – 25	180
Sznyceł z indyka, udko z kurczaka	świeży	2 szt., po 150g	25 – 30	300

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Serdelki, kielbaski wołowe	świeże, ze słoika lub puszki	2 - 8 szt.	8 – 13 (nakłuć)	100
Jajka, gotowane na miękko	w skorupkach	2 - 10 szt., średniej wielkości	10 – 13	100

Gotowany produkt	Stan	Ilość (ca.)	Czas gotowania (minuty)	Minimalna ilość wody (ml)
Jajka, gotowane na twardo	w skorupkach	2 - 10 St., szt., średniej wielkości	15 – 20	160

Czasy gotowania podane w tabeli są wielkościami szacunkowymi. Przy zastosowaniu wartości tabeli wprowadzać ewentualne korektury.

Czyszczenie

OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać nigdy w wodzie obudowy, kabla sieciowego ani też wtyczki elektrycznej. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

UWAGA:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Nie myć końcówek w zmywarce. Powierzchnie mogą się stępić.

- Wylej zawartość garnka na ryż po ostygnięciu.

Pokrywa, Garnek na ryż, Wstawka na parę, Łyżka i Kubek-miarka

- Wymyć te końcówki ręcznie w ciepłej wodzie.
- Następnie części te wypłukać w czystej wodzie, pozwolić na ich wyschnięcie.

Obudowa

- Wytrzeć wewnętrzne i zewnętrzne części obudowy wilgotną szmatką. Następnie wytrzeć za pomocą suchego materiału.

Dane techniczne

Model:RK 3566 / RK 3567
 Napięcie zasilające:.....220 - 240 V~, 50 Hz
 Pobór mocy: 700 W
 Stopień ochrony: I
 Wielkość napelnienia: maks. 4,0 l
 Masa netto: ok. 2,25 kg
 Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętą sklepu, data sprzedaży urządzenia).

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten megvannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

 MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban!
- Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles széléktől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélküli! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzattól!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

FIGYELMEZTETÉS!

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!

Működés közben és után az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magas lesz.

- Mindig a fogantyúnál fogja meg a készüléket.
- A készüléket egyenletes munkafelületen használja.
- Ne mozdítsa meg a készüléket és ne fogja meg üzemelés közben.
- Ezt a készüléket kizárólag 8 éves vagy idősebb **gyerekek** használhatják, és ők is csak úgy, ha felügyelik őket vagy a **készülék biztonságos használatára** megtanították őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.

- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a kellő tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a **készülék biztonságos** használatára megtanították őket és megértették a kapcsolódó veszélyeket.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, ha nem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- A készüléket csak száraz helyen, beltérben használja. Háztartási használatra és hasonló területeken való használatra készült, például:
 - Üzletek, irodák és más kereskedelmi egységek alkalmazotti konyhájában;
 - Hotelek, motelök és egyéb szálláslehetőségek vendégei által.
 - Mezőgazdasági létesítményekben;
 - "Ágy és reggeli" típusú szálláshelyeken.

VIGYÁZAT:

Ne tegye vízbe a készüléket a tisztításhoz. Kövesse a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

A szállítás alkotórészei

Burkolat
Fedél
Rizstartó fazék
Pároló betét
Hálózati kábel
Mérőpohár
Kanál

Használati útmutatók

VIGYÁZAT:

- A készülék tejberizs készítésére nem alkalmas. A tej kifuthat, vagy odaéghet.
- Mindig töltsse fel a rizsfőző edényt vízzel; soha ne töltsse fel a burkolatot.
- A belső edényt (rizsfőzőt) csak ebben a készülékben használja betétként. Más főzőkben nem használható!

MEGJEGYZÉS:

Egy biztonsági mechanizmus meggátolja a készülék beindítását, ha a rizsfőző helytelenül lett behelyezve.

Mérőpohár

A mérőpohár (CUP) a rizstartó fazékban lévő vízszintjelző skálával együtt arra szolgál, hogy meg lehessen határozni a rizs és a víz mennyiségét.

Ha pl. 6 CUP-nyit kíván megfőzni, 6 teli mérőpohányi rizst tegyen a rizstartó fazékba, majd töltsön bele annyi vizet, hogy az a megfelelő, pl. 6 (CUP) jelölésig érjen.

Rizsmennyiség

- Ezzel a készülékkel legfeljebb 1,3 kg rizst (nyers mennyiség) lehet főzni. Ehhez 2,7 l vízre van szükség. A rizs fajtája szerint kb. 3,0 kg főtt rizs lesz belőle kb. 45 perc főzési idővel.
- A rizs minimális kötelező mennyisége 400 g (3 CUPS), ami a rizs fajtájától függően kb. 650 g főtt rizst eredményez.
- Ökölszabály:** 2 rész vizet adjon 1 rész rizshez.
- Ellenőrizze a pontos mennyiséget a rizs csomagolásán.

ON / OFF kapcsoló

Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

- Amikor a ON / OFF kapcsoló **ON** állásban van, a készülék működik. A POWER jelzőlámpa kigyullad.
- A készülék ki van kapcsolva, ha a kapcsoló **OFF** állásban van.

Funkciókapcsoló

A funkciókapcsoló felfelé állásában a készülék működési állapotban marad a „Melegentartás” funkcióval. A **WARM** jelzőlámpa világít.

- A funkcióválasztó kapcsolóval RICE COOKING (főzés) üzemi állapotra lehet átkapcsolni. Ez csak akkor lehetséges, ha a rizses fazék helyesen van behelyezve és így nincsen bezárva a kapcsolási kapcsolat (a fűtőlemez közepén). A **COOK** jelzőlámpa világít.

Főzési idő

- Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan melegen tartás állásra kapcsol, és ezzel befejeződik a főzési folyamat. A **WARM** jelzőlámpa világít.

Használat befejezése

Tartsa be a következő sorrendet:

- Ellenőrizze, hogy a **WARM** jelzőlámpa világít. Ha szükséges kapcsolja fel a funkciókapcsolót.
- Állítsa a főkapcsolót **OFF** állásba.
- Húzza ki a tápkábelt a hálózathoz.

Az első használatbavétel előtt

- Távolítsa el a csomagolást!
- Ellenőrizze a csomag tartalmát.
- Ajánlatos a készüléket a „Tisztítás” címszó alatt írottak szerint megtisztítani.

Üzembehelyezés

- Ügyeljen arra, hogy a BE/KI kapcsoló **OFF** állásban legyen és a funkciókapcsoló „Melegentartás” állásban legyen”.
- Először dugja a csatlakozóvezeték csatlakozóját a készülékbe.

Elektromos csatlakoztatás

- Mielőtt a csatlakozó dugót bedugná a konnektorba, ellenőrizze, hogy egyezik-e a használni kívánt hálózati feszültség a készülékével!
Az adatokat megtalálja a típuscímkén.
- Csatlakoztassa a készüléket szabályszerűen felszerelt, földelt, konnektorba!

A készülék használata

Rizsfőzés

Rizsfőzéskor vegye figyelembe a gyártó elkészítési utasításait, pl., hogy a rizst főzés előtt meg kell mosni, illetve natúr rizs esetén be kell áztatni.

- Nyissa fel a fedelet.
- Helyezze bele a rizstartó fazekat a rizsfőzőbe!
- Határozza meg 3 és 10 CUP között az elkészítendő rizsmennyiséget, és a mérőpohár segítségével töltsen be ezt a mennyiséget a rizstartó fazékba!
- Öntsön annyi vizet a fazékba, hogy a víz a CUP-skála megfelelő vonásáig érjen!
- Zárja le a fedőt!
- Az „Üzembe helyezés” címszó alatt leírtak szerint hozza létre az elektromos csatlakozást! Kapcsolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval (ON). A **WARM** ellenőrző lámpa kigyullad, és folyamatosan ég.
- Nyomja le a funkcióválasztó kapcsolót. A **WARM** ellenőrző lámpa kialszik, a **COOK** lámpa pedig kigyullad.
- Amikor a rizstartó fazékban lévő víz teljesen elgőzölgött, a készülék automatikusan melegen tartás állásba kapcsol, és a főzési folyamat ezzel befejeződik. A **COOK** ellenőrző lámpa kialszik, a **WARM** lámpa pedig kigyullad.
Tipp: Hagyja a rizst még további 5 percig párolódni, mielőtt kivinné a fazékból!
- Óvatosan nyissa fel a fedelet.

FIGYELMEZTETÉS:

Leforrázhatja magát! Forró gőz lép ki.

Gőzben párolás

Ezen az élelmiszerek forró vízgőzben való kíméletes puhára párolása értendő. Az így elkészített ételben több értékes tápanyag marad meg, mint más elkészítési módok esetén. Ehhez a gőzölő betétet kell használnia.

1. Nyissa fel a fedelet.
2. Helyezze bele a rizstartó fazekat a rizsfőzőbe!
3. Öntse be a legkisebb kötelező mennyiséget a rizses fazékba az alábbi táblázat szerint.
4. Helyezze bele a gőzölő betétet a rizstartó fazékba!
5. Tegye az elkészítendő rizst a betétbe!
6. Zárja le a fedőt!
7. Az „Üzembe helyezés” címszó alatt leírtak szerint hozza létre az elektromos csatlakozást! Kap-csolja be a készüléket a BE/KI kapcsolóval (ON). A WARM ellenőrző lámpa kigyullad, és folyama-tosan ég.
8. Nyomja le a funkcióválasztó kapcsolót. A WARM ellenőrző lámpa kialszik, a COOK lámpa pedig kigyullad.
9. Néha ellenőrizze, hogy mennyire van megfőve.
10. A gőzölési időtől függően szükség lehet a vízvesztés pótlására. Ilyen esetben tegyen még hoz-zá kevéske vizet a gőzölési idő alatt!

FIGYELMEZTETÉS:

Leforrázhajta magát! Forró gőz lép ki.

11. Ha készre főtt az étel, fejezze be a készülék üzemeltetését: Tolja fel a funkciókapcsolót, és kap-csolja ki a BE/KI kapcsolót (OFF).
12. Húzza ki a dugaszt a konnektorból.

Gőzben párolási táblázat

Párolandó ennivaló	Jellege	Mennyiség (kg.)	Puhulási idő (perc)	A víz kötelező legkisebb mennyisége (ml)
Articsóka	friss	4 db közepes méretű	40 – 45	600
Karfiol	friss, apró rózsájú	500 g	20 – 25	200
Brokkoli	friss, apró rózsájú	500 g	15 – 20	160
Csiperke	friss, egész vagy szeletelt	500 g	15 – 25	160
Zöldbab	friss, egész vagy szeletelt	500 g	25 – 35	300

Párolandó ennivaló	Jellege	Mennyiség (kg.)	Puhulási idő (perc)	A víz kötelező legkisebb mennyisége (ml)
Sárgarépa	friss, szeletelve	500 g	20 – 25	200
Burgonya	szeletelve	500 g	20 – 25	200
Burgonya	héjában	500 g	30 – 40	400
Káposzta	friss, szeletelve	500 g	25 – 30	300
Karalábé	friss, kockára vágva	500 g	20 – 25	200
Kelbimbó	friss	500 g	20 – 25	200
Spárga	friss	500 g	30 – 40	400
Cukkini	friss, szeletelve	500 g	15 – 20	160
Alma, körtef	friss, darabokra vágva	500 g	10 – 15	100
Pisztráng	friss	2 db egyenként 150 g	18 – 25	180
Durbincsfilé	friss	2 db egyenként 200 g	15 – 18	160
Lazacfilé	friss	2 db egyenként 140 g	15 – 18	160
Garnéla	fagyasztott	450 g	15 – 20	160
Fekete kagyló	héjában	1000 g	18 – 25	180
Pulykaszelet, csirkecomb	friss	2 db egyenként 150 g	25 – 30	300
Ropogós virsli, marhavirsli	friss, konzerv	2 - 8 db	8 - 13 (megszúrva)	100
Lágy tojás	héjában	2 - 10 db közepes	10 – 13	100
Kemény tojás	héjában	2 - 10 db közepes	15 – 20	160

A táblázatban megadott főzési idők becslésen alapulnak. Ki-ki saját maga hajtsa végre az esetleges korrekciókat!

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Soha ne tegye vízbe a burkolatot, a csatlakozó kábelt és a hálózati dugaszt! Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret!
- Ne tisztítsa mosogatógépben a tartozékokat. A felületük károsodhat.

- Öntse le a rizses fazék tartalmát, miután lehűlt.

Lid, rizsfőző edény, gőzbetét, kanál és mérőpohár

- Kézzel tisztítsa meg ezeket a tartozékokat meleg öblítővízben.
- Utána öblítse le őket alaposan tiszta vízzel, és hagyja őket megszáradni!

Burkolat

- Egy nedves ruhával törölje le a burkolat belsejét és külsejét. Ezután egy száraz ruhával törölje át.

Műszaki adatok

Modell:.....RK 3566 / RK 3567
Feszültségellátás:.....220 - 240 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 700 W
Védelmi osztály: I
Töltési mennyiség:max. 4,0 l
Nettó súly: kb. 2,25 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kifesztültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.



Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА. Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Загальні відомості

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Оберегайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не експлуатуйте прилад без огляду.** Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкодження приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи!

Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека опіків!

Під час роботи та після неї температура доступних поверхонь може бути дуже високою.

- Завжди тримайте прилад за ручку.
- Ставте прилад тільки на рівну тверду поверхню.
- Не доторкуйтеся до приладу і не рухайте його під час, коли він є включеним.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років під наглядом дорослих або у разі надання пояснень щодо безпечного користування приладом та у разі розуміння можливої небезпечності.

- Чищення та **технічне обслуговування пристрою** не повинні виконуватись **дітьми**, навіть якщо вони старші 8 років і перебувають під наглядом.
- Тримайте пристрій та його кабель живлення поза зоною досяжності дітей, молодших 8 років.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Приладом можуть користуватися люди з обмеженими фізичними, розумовими та чуттєвими можливостями, а також ті, яким бракує досвіду та знань, у разі здійснення нагляду за ними або після отримання пояснень щодо безпечного **користування цим приладом** і у разі усвідомлення можливої небезпеки.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодженій кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Використовуйте пристрій лише в сухому приміщенні. Він призначений для використання в домашніх умовах і за умов подібних до таких:
 - на службових кухнях у магазинах, офісах та інших комерційних об'єктах;
 - для гостей у готелях, мотелях та інших місцях скупчення людей;
 - В сільськогосподарських установах;
 - В готелях, що надають місце для ночівлі і сніданок.

УВАГА.

Не занурюйте прилад у воду, щоб помити його. Дотримуйтеся вказівок, наведених у розділі “Чищення”.

Об'єм поставки

Каструля
Кришка
Ємність для рису
Парова вставка
Кабель мережі
Мірний стаканчик
Ложка

Інструкція з використання приладу

⚠ УВАГА.

- Прилад не придатний для виготовлення молочного рису. Молоко може перелитися через край або підгоріти.
- Завжди заповнюйте водою лише ємність для рису; ніколи не наливайте воду у корпус.
- Використовуйте лише внутрішній бак (ємність для рису), що вставлена в цей пристрій. Ця ємність не підходить для інших каструль!

🔧 ПРИМІТКА.

Механізм захисту запобігає запуску пристрою, якщо ємність для рису не встановлена належним чином.

Мірний стаканчик

Мірний стаканчик (CUP) призначений разом із шкалою рівню води (CUP) в ємності для рису для вимірювання кількості рису і води.

Якщо Ви, наприклад, хочете зварити 6 CUP, покладіть в ємність для рису 6 стаканчиків рису і заповніть її водою до належного рівню (CUP) маркування, наприклад, 6.

Кількість рису

- За один раз Ви можете зварити максимально 1,3кг рису (вага сирого продукту). Для цього Вам будуть необхідні 2,7 літри води. Залежно від сорту рису Ви отримаєте в результаті приблизно 3,0 кг вареного рису через приблизно 45 хвилин варення.
- Мінімальна кількість рису для варення складає 400 г (3 CUPs), що дає в результаті залежно від сорту рису приблизно 650 г вареного рису.
- **Практичне правило:** використовуйте 2 порції води з 1 порцією рису.
- Точне співвідношення кількості рису і води зазначено на упаковці рису.

Перемикач увімкнення/вимкнення

Під'єднайте пристрій до мережі живлення.

- Якщо встановити перемикач увімкнення/вимкнення у положення **ON**, Засвітиться індикатор **POWER**.
- Щоб вимкнути пристрій, встановіть перемикач у положення **OFF**.

Перемикач функцій

Якщо перемикач функцій встановлено у положенні вгорі, пристрій перебуває в режимі "зберігання теплим". Світиться індикатор **WARM**.

- Перемикачем функцій Ви можете перевести прилад в режим. Це можливе тільки тоді, коли ємність для рису поставлена правильно і контакт включення (в середині нагрівальної пластини) замкнуто. Світиться індикатор **COOK**.

Тривалість варення

- Коли вся води в ємності для рису випіла, прилад авто-матично переключиться в режим підігріву - грілка і таким чином закінчує процес варення. Світиться індикатор **WARM**.

Завершення роботи

Дотримуйтесь описаної нижче послідовності дій.

1. Перевірте, чи світиться індикатор **WARM**. Якщо потрібно, потисніть перемикач функцій вгору.
2. Встановіть перемикач живлення у положення **OFF**.
3. Вийміть штекер із розетки.

Перед першим включенням

- Видаліть упаковку.
- Перевірте комплект поставки.
- Ми рекомендуємо очистити прилад так, як це описано в розділі "Очищення".

Ввід в експлуатацію

- Перевірте, чи перемикач увімкнення/вимкнення встановлено у положення **OFF**, а перемикач функцій встановлено у режим "зберігання теплим".
- Спочатку підключіть штекер електроживлення до приладу.

Електричне підключення

- Перед тим, що поставити вилку до розетки, перевіряйте відповідність напруги мережі напруги приладу. Дані Ви знайдете на заводській таблиці.
- Підключіть прилад до розетки з захисним контактом на що належно встановлена.

Використання приладу

Варення рису

Перед тим як покласти рис в каструлю, прочитайте рекомендації по його виготовленню від виробника, наприклад, щодо його миття або замочування для деяких сортів.

1. Відкрийте кришку.
2. Поставте ємність для рису в каструлю.
3. Відмірте необхідну Вам кількість рису від 3 до 10 CUP за допомогою мірного стаканчика і покладіть цей рис в ємність для рису.

- Заповніть ємність для рису водою до того рівню, поки на шкалі не буде досягнутою відповідна позначка CUP.
 - Закрийте кришку.
 - Підключіть каstrулю до електричної мережі так, як це описано в розділі "Ввід в експлуатацію". За допомогою перемикача увімкнення/вимкнення увімкніть пристрій (ON). Контрольна лампочка **WARM** засвітиться.
 - Натисніть перемикач функцій вниз. Контрольна лампочка **WARM** погасне і лампочка **COOK** засвітиться.
 - Коли вода в ємності для рису випариться повністю, прилад автоматично переключиться в позицію плітка - грілка, на цьому процес варення закінчиться. Контрольна лампочка **COOK** погасне і лампочка **WARM** засвітиться.
- Порада: залишіть рис ще на 5 хвилин постояти, перед тим як виїняти його з каstrулі.
- Обережно відкрийте кришку.

ПРИМІТКА.

Небезпека опіків. Із каstrулі виходить гаряча пара.

Приготування страв на парі

Приготування страв на парі - це дієтична обробка продуктів харчування гарячою водяною парою. Таким чином в продуктах залишається більш цінних поживних речовин, ніж при інших видах приготування страв. Для цього використайте, будь ласка, вставку для приготування на парі.

- Овідкрийте кришку.
- Поставте ємність для рису в каstrулю.
- Налийте мінімальну кількість води в ємність для рису за таблицею, що приведена нижче.
- Поставте вставку для приготування продуктів на парі ємність для рису.
- Покладіть продукти у вставку.
- Закрийте кришку.
- Включіть прилад в електричну мережу так, як це описано в розділі «Ввід в експлуатацію». За допомогою перемикача увімкнення/вимкнення увімкніть пристрій (ON). Контрольна лампочка **WARM** засвітиться.
- Натисніть перемикач функцій вниз. Контрольна лампочка **WARM** погасне, лампочка **COOK** засвітиться.
- Час від часу перевіряйте стан продуктів.
- Залежно від часу приготування продуктів слід доливати води. Якщо потрібно, наливайте за потребою під час варення додаткову воду.

ПРИМІТКА.

Небезпека опіків. Із каstrулі виходить гаряча пара.

- Коли страва буде готовою, закінчить працю приладу: Потисніть перемикач функцій вгору і вимкніть пристрій за допомогою перемикача увімкнення/вимкнення (OFF).
- Витягніть вилку з розетки електромережі.

Таблиця приготування на парі

Продукти	Якість	Кількість (приблизно)	Час приготування (хв.)	Мінімальна кількість води (мл)
Артишоки	свіжі	4 шт. середні	40 – 45	600
Цвітна капуста	свіжа, невеликі качанчики	500 г	20 – 25	200
Капуста брокколи	свіжа, невеликі качанчики	500 г	15 – 20	160
Шампінйони	свіжі, цілі або порізані	500 г	15 – 25	160
Зелена квасоля	свіжі, цілі або порізані	500 г	25 – 35	300
Морква	свіжа, в шматочках	500 г	20 – 25	200
Картопля	порізана	500 г	20 – 25	200
Картопля	в шкурці	500 г	30 – 40	400
Капуста	свіжа, порізана	500 г	25 – 30	300
Кольрабі	свіжа, шматочками	500 г	20 – 25	200
Брюссельська капуста	свіжа	500 г	20 – 25	200
Спаржа	свіжа	500 г	30 – 40	400
Цуккіні	свіжі, шматочками	500 г	15 – 20	160
Яблука, груші	свіжі, шматочками	500 г	10 – 15	100
Форель	свіжа	2 шт., по 150 г	18 – 25	180
Філе морського окуня	свіжа	2 шт., по 200 г	15 – 18	160
Філе морського лосося	свіжа	2 шт., по 140 г	15 – 18	160
Креветки	заморожені	450 г	15 – 20	160
Мідії в раковині		1000 г	18 – 25	180
Шніцель індички, курячі стегна	свіжі	2 шт., по 150 г	25 – 30	300
Сосиски, Ковбаса з яловичини	свіжа, консервована	2 – 8 шт.	8 – 13 (зробити дірочки)	100

Продукти	Якість	Кількість (приблизно)	Час приготування (хв.)	Мінімальна кількість води (мл)
Яйця, некруті	в шкарлупі	2 – 10 шт., середнього розміру	10 – 13	100
Яйця, круті	в шкарлупі	2 – 10 шт., середнього розміру	15 – 20	160

Час приготування продуктів в таблиці приведено приблизно. Необхідні поправки робіть, будь ласка, самостійно.

Чищення

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- Перед очищенням завжди витягуйте вилку з розетки і залишайте прилад постояти до повного охолодження, перед тим як почати його очищення!
- Ніколи не занурюйте корпус каstrулі, кабель мережі і вилку в воду. Це може призвести до електричного удару або пожежі.

УВАГА.

- Не використовуйте дряпаної щітки або інших абразивних предметів.
- Не використовуйте гострих або абразивних засобів для очищення.
- Не мийте приладдя в посудомийній машині. Його поверхня може стати темною.

- Після охолодження виливайте зміст каstrулі.

Кришка, Ємність для рису, вставка для приготування на парі, ложка і мірна чашка

- Мийте приладдя вручну у теплій воді.
- Після цього ополісуйте ці речі чистою водою і просушіть.

Корпус

- Протріть внутрішню і зовнішню частину корпусу вологою ганчіркою. Тоді протріть його сухою ганчіркою.

Технічні параметри

Модель:RK 3566 / RK 3567
 Подання живлення: 220 – 240 В~, 50 Гц
 Споживання потужності:700 Вт
 Група електробезпеки: I
 Ємнісні дані: макс. 4,0 л
 Вага нетто: близько 2,25 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається протягом процесу розробки продукту.

Цей прилад було перевірено згідно всіх відповідних, актуальних директив СЕ, наприклад щодо електромагнітної сумісності та низьковольтної директиви, та збудовано з актуальними положеннями техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

 ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предхраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск получения ожогов!

Во время и после использования чайника температура доступных поверхностей будет очень высокой.

- Всегда берите чайник только за ручку.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.
- Не передвигайте и не прикасайтесь к прибору когда он работает.
- Чайник может использоваться **детьми** в возрасте 8 лет и старше, если они это делают под присмотром старших или проинструктированы относительно мер безопасности при его **использовании** и осознают возникающие при этом риски.

- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением детей старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Устройства могут быть использованы людьми с ограниченными физическими и умственными способностями, а также не имеющие опыта работы, только под присмотром или после получения **инструктажа по безопасной эксплуатации** устройства, если эти люди осознают все риски, связанные с данным прибором.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте устройство только в помещениях, в сухом месте. Устройство предназначено только для использования дома или в подобных местах, например:
 - В магазинах, офисах и других коммерческих учреждениях;
 - Гостями отелей, мотелей и других учреждениях гостиничного типа.
 - На сельскохозяйственных предприятиях;
 - В домашних гостиницах типа “ночлег и завтрак”.

△ ВНИМАНИЕ:

Для очистки прибора не погружайте его в воду. Выполняйте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.

Комплектация

Корпус
Крышка
Кастриоль для риса
Паровая насадка
Сетевой шнур
Мерка
Ложка

Указания по эксплуатации

ВНИМАНИЕ:

- Изделие не предназначено для варки риса на молоке. Молоко может убежать или подгореть.
- Всегда заливайте воду в чашу для риса; не заливайте воду непосредственно в корпус.
- Используйте внутреннюю чашу для риса только для данного устройства. Она не предназначена для других кухонных устройств!

ПРИМЕЧАНИЯ:

Механизм безопасности не позволяет использовать устройство для приготовления пищи, если чаша для риса не вставлена в устройство надлежащим образом.

Мерка

Мерка (CUP), совместно с указателем уровня воды, находящимся в кастрюле для риса, служат для определения количества воды и риса.

К примеру: необходимо отварить 6 мерок (CUP) риса, для этого засыпьте в кастрюлю 6 полных мерок риса и наполните ее водой до соответствующей метки (CUP), в данном случае 6.

Количество риса

- Вы можете варить с помощью этого прибора максимум 1,3 кг риса (сырой продукт). Для этого Вам потребуются 2,7 литра воды. В зависимости от сорта риса в результате получится около 3,0 кг вареного риса при длительности приготовления около 45 мин.
- Минимальное количество риса для приготовления составляет 400 г (3 CUPS), что в зависимости от сорта в результате дает около 650 г вареного риса.
- **Золотое правило:** Используйте 2 части воды на 1 часть риса.
- Проверьте надписи на упаковке вашего риса для получения информации о точном соотношении градиентов.

Переключатель ON / OFF(вкл / выкл)

Подключите устройство к электросети.

- Когда переключатель ВКЛ /ВЫКЛ находится в положении **ON**, прибор работает. Светится индикаторная лампочка POWER.

- Прибор выключается, когда находится в положении **OFF**.

Переключатель функций

Если переключатель функций переведен вверх, прибор будет оставаться в рабочем состоянии "Поддерживать горячим". При этом горит индикаторная лампочка **WARM**.

- Переключателем функций Вы можете перевести прибор в режим. Это возможно только в том случае, если емкость для риса правильно поставлена в кастрюлю и контакт-включатель (в середине нагревательной пластины) замкнут. Горит индикаторная лампочка **COOK**.

Время варки

- Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим плитка-грелка и тем самым прервет процесс варки. Горит индикаторная лампочка **WARM**.

Завершение работы

Соблюдайте следующую последовательность операций:

1. Проверьте, горит ли индикаторная лампочка **WARM**. При необходимости, нажмите вверх переключатель функций.
2. Установите переключатель электропитания в положение **OFF**.
3. Отключите от розетки вилку электропитания.

Перед первым включением

- Распакуйте изделие.
- Проверьте комплект поставки.
- Рекомендуется прочистить изделие, как это описано в главе "Чистка".

Подготовка к работе

- Убедитесь, что переключатель ВКЛ /ВЫКЛ находится в положении **OFF** (ВЫКЛ), а переключатель функций установлен в положение "Поддерживать горячим".
- Вначале подключите штекер электропитания к прибору.

Подключение к электросети

- Перед тем как вставить вилку в розетку, убедитесь в том, что напряжение сети соответствует напряжению работы прибора. Информацию к этому находится на типовой табличке прибора.
- Включите прибор в заземленную розетку с напряжением сети, установленную в соответствии с предписаниями.

Эксплуатация / порядок работы

Отваривание риса

Для начала прочитайте на упаковке риса рекомендации по его подготовке к отвариванию, к примеру надо ли его промывать или замачивать.

1. Откройте крышку.
2. Вставьте кастрюлю для риса в изделие.
3. Определитесь с количеством риса (от 3 до 10 мерок CUP) и засыпьте его в кастрюлю.
4. Залейте его водой до соответствующей метки на шкале.
5. Закройте крышку.
6. Включите изделие в сеть, как это описано в главе "Подготовка к работе". Включите прибор переключателем ВКЛ /ВЫКЛ, т.е. переведите его в положение ON. Загорается контрольная лампочка **WARM**.
7. Нажмите переключатель функций вниз. Контрольная лампочка **WARM** потухнет и загорится контрольная лампочка **COOK**.
8. Когда вода в кастрюле полностью выпарится, изделие автоматически переключится в режим плитка-грелка и тем самым прервет процесс варки. Контрольная лампочка **COOK** потухнет и загорится контрольная лампочка **WARM**.
Совет: дайте рису 5 минут попариться, перед тем как выложить его.
9. Аккуратно откройте крышку.

ⓘ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Опасность ожогов! Выход горячего пара!

Парить

Под парением понимается щадящий процесс приготовления продуктов питания на горячем водяном пару. Так в продуктах питания сохраняется больше полезных питательных веществ по сравнению с другими методами приготовления. Для этого воспользуйтесь паровой насадкой.

1. Откройте крышку.
2. Вставьте кастрюлю для риса в изделие.
3. Налейте в кастрюлю минимальное количество воды согласно данным из приведенной ниже таблицы.
4. Вставьте в кастрюлю паровую насадку.
5. Положите продукты на паровую насадку.
6. Закройте крышку.
7. Включите изделие в сеть, как это описано в главе "Подготовка к работе". Включите прибор переключателем ВКЛ /ВЫКЛ, т.е. переведите его в положение ON (ВКЛ). Загорается контрольная лампочка **WARM**.
8. Нажмите переключатель функций вниз. Контрольная лампочка **WARM** потухнет и загорится контрольная лампочка **COOK**.
9. Время от времени проверяйте продукты на готовность.
10. В зависимости от времени парения необходимо компенсировать потерю воды. Для этого доливайте периодически немного воды в кастрюлю.

ⓘ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Опасность ожогов! Выход горячего пара!

11. Когда блюдо будет готово, закончите работу прибора: Нажмите вверх переключатель функций и выключите

- переключатель ВКЛ /ВЫКЛ, т.е. переведите его в положение **OFF** (ВЫКЛ).
12. Выньте сетевую вилку из розетки.

Таблица парения

Продукт	Вид, форма	Количество (прим.)	Время приготовления (мин.)	Минимальное количество воды (мл)
Артишоки	свежие	4 шт., средней величины	40 – 45	600
Цветная капуста	свежая, мал. розочки	500 г	20 – 25	200
Брюссельская капуста, брокколи	свежая, мал. розочки	500 г	15 – 20	160
Шампиньоны	свежие, целиком или порезанный	500 г	15 – 25	160
Зеленые бобы	свежие, целиком или порезанный	500 г	25 – 35	300
Морковь	свежая, кружочками	500 г	20 – 25	200
Картофель	свежий, порезанный	500 г	20 – 25	200
Картофель	свежий, в мундире	500 г	30 – 40	400
Капуста	свежая, порезанная	500 г	25 – 30	300
Кольраби	свежая, кубиками	500 г	20 – 25	200
Красная капуста	свежая	500 г	20 – 25	200
Спаржа	свежая	500 г	30 – 40	400
Кабачки	свежие, кружочками	500 г	15 – 20	160
Яблоки, груши	свежие, дольками	500 г	10 – 15	100
Форель	свежая	2 шт. по 150 г	18 – 25	180
Филе морского окуня	свежее	2 шт. по 200 г	15 – 18	160

Продукт	Вид, форма	Количество (прим.)	Время приготовления (мин.)	Минимальное количество воды (мл)
Филе лосося	свежее	2 шт. по 140 г	15 – 18	160
Креветки	мороженные	450 г	15 – 20	160
Съедобные ракушки	в раковине	1000 г	18 – 25	180
Шницеля из индейки, куриные ножки	свежие	2 шт. по 150 г	25 – 30	300

Продукт	Вид, форма	Количество (прим.)	Время приготовления (мин.)	Минимальное количество воды (мл)
Сосиски, говяжки, сардельки	свежие, консервированные	2 - 8 шт.	08 - 13 (надколоть)	100
Яйца, всмятку	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	10 – 13	100
Яйца, вкрутую	в скорлупе	2 - 10 шт., средней величины	15 – 20	160

Приведенное в таблице время приготовления приближенное. Необходимые поправки сделайте пожалуйста сами.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Ни в коем случае не погружайте изделие, сетевой шнур и разъемы в воду. Это может послужить причиной электрического удара или пожара.

ВНИМАНИЕ:

- Не пользуйтесь проволочной щёткой или другими царапающими предметами.
- Не применяйте очень сильные или царапающие моющие средства.
- Не проводите чистку прибора в посудомоечной машине. Может потускнеть поверхность.
- После охлаждение вылейте содержимое емкости для риса.

Крышка, рисовая кастрюля, паровая вставка, тарелка и мерная чашка

- Проводите очистку этих принадлежностей вручную в теплой проточной струе воды.
- После этого прополоскайте их основательно в холодной воде и поставьте сушить.

Корпус

- Мокрой тканью вытрите корпус внутри и снаружи. Затем вытрите сухой тканью.

Технические данные

Модель:RK 3566 / RK 3567
 Электропитание: 220 – 240 В~, 50 Гц
 Потребляемая мощность: 700 ватт
 Класс защиты: I
 Вместимость: макс. 4,0 л
 Вес нетто: прим. 2,25 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

الغلاف

- امسح الغطاء من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة. بعد ذلك، امسحها بقطعة قماش جافة.

البيانات الفنية

الطراز: RK 3566 / RK 3567
مزود الطاقة: 220 - 240 فولت، 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 700 واط
فئة الحماية: I
كمية التعبئة: الحد الأقصى 4.0 لتر
الوزن الصافي: تقريباً 2.25 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الفنية الخاصة بـ CE فيما يخص توجيهات التوافق الكهرومغناطيسي التوافقية المغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض والتي تم وضعها وفقاً لأحدث المتطلبات الفنية للسلامة.

جدول الطهي بالتبخير

الطعام	الحالة	الكمية	زمن الطهي (أقل مدة)	أقل كمية من الماء (مل)
كوسة	طازج، شرائح	500 جم	15 - 20	160
تفاح، كمثرى	طازجة، قطع	500 جم	10 - 15	100
سمك سلمون مرقط	طازج	قطعتان، 150 جم كل قطعة	18 - 25	180
سمك قفيليه الراف	طازج	قطعتان، 200 جم كل قطعة	15 - 18	160
سمك السلمون	طازج	قطعتان، 140 جم كل قطعة	15 - 18	160
جميري	مجمد	450 جم	15 - 20	160
بلح البحر، إسكالوب	بقشره	1000 جم	18 - 25	180
تركي، دجاج	طازج	قطعتان، 150 جم كل قطعة	25 - 30	300
لحم قليل الدهون سق لحم بقري	طازج، من مرطبان أو علبه	2 - 8 قطع.	13 - 8 (تبرخم)	100
بيض، نصف مسلوق	بالقشر	2 - 10 متوسطة الحجم	13 - 10	100
بيض، مسلوق جيداً	بالقشر	2 - 10 متوسطة الحجم	20 - 15	160

الطعام	الحالة	الكمية	زمن الطهي (أقل مدة)	أقل كمية من الماء (مل)
خرشوف	طازج	4 قطع، متوسط الحجم	40 - 45	600
قرنبيط صغير	طازج، قطع صغيرة	500 جم	20 - 25	200
بروكلي صغير	طازج، قطع صغيرة	500 جم	15 - 20	160
فطر المشروم	طازج، كامل أو قطع	500 جم	15 - 25	160
فاصوليا خضراء	طازج، كامل أو قطع	500 جم	25 - 35	300
جزر	طازج، شرائح	500 جم	20 - 25	200
بطاطس	قطع	500 جم	20 - 25	200
بطاطس مشوية بقشرها	بطاطس	500 جم	30 - 40	400
كرنب	طازج، قطع	500 جم	25 - 30	300
كرنب ساقى	طازج، مكعبات صغيرة	500 جم	20 - 25	200
كرنب ملفوف	طازج	500 جم	20 - 25	200
هليون	طازج	500 جم	30 - 40	400

تعد أوقات الطهي المدرجة في هذا الجدول تقريبية. يُرجى ضبط زمن الطهي وفقاً لاحتياجاتك.

التنظيف

⚠️ تحذير:

- افصل دوماً القابس من مأخذ التوصيل الرئيسي قبل التنظيف وانتظر حتى يبرد الجهاز!
- لا تغمر مبيت الجهاز، أو كابل إمداد الطاقة، أو قابس التوصيل الرئيسي في الماء نظراً لأن ذلك قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠️ تنبيه:

- قم بتفريغ محتويات وعاء الأرز بعد التبريد.
- الغطاء، ووعاء الأرز، وملحق التبخير والملعقة، وكوب القياس
- نظّف هذه الملحقات يدوياً في حوض غسيل بماء دافئ.
- اشطف الأجزاء تماماً بماء نقي واتركها لتجف.

- لا تستخدم أي فرش سلكية أو أي مواد أخرى كاشطة.
- لا تستخدم أي مواد حمضية أو منظفات.
- لا تنظف الملحقات في غسالة الأطباق. فقد تصبح أسطحها باهتة.

3. حدد كمية الأرز المطلوبة ما بين 3 إلى 10 أكواب معيارية باستخدام كوب القياس وضع هذا المقدار في وعاء الأرز.
4. املاً وعاء الأرز بالماء إلى العلامة المحددة على الكوب.
5. اغلق الغطاء.
6. قم بالتوصيل بالكهرباء على النحو الموصوف في "التشغيل المبدئي". شغل الجهاز من خلال ضبط المفتاح ON / OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل) على الوضع (ON). فيضيه مصباح التحكم WARM (تسخين).
7. اضغط على مفتاح الوظائف. سينطفئ ضوء مصباح التحكم WARM (تسخين) ويضيء مصباح التحكم COOK (طهي). بمجرد تبخر الماء تماماً في وعاء الأرز، سيتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع التشغيل "Keeping warm" (البقاء ساخناً)، وبذلك تنتهي عملية الطهي. سينطفئ ضوء مصباح التحكم COOK (طهي) ويضيء مصباح التحكم WARM (تسخين). نصيحة: اترك الأرز لمدة 5 دقائق إضافية قبل تصفيته من الوعاء.
9. افتح الغطاء بحذر.

⚠️ تحذير:

ثمة خطر الإصابة بحروق بسبب البخار. فقد ينبعث بخار ساخن.

الطهي بالتبخير

يُعد التبخير طريقة جيدة لطهي الطعام باستخدام بخار الماء الساخن. حيث تحافظ هذه الطريقة على المواد الغذائية عالية القيمة في الطعام مقارنة بطرق الطهي الأخرى. استخدم ملح التبخير لطهي الطعام بالبخار.

1. افتح الغطاء.
2. أدخل وعاء الأرز في موقد طهي الأرز.
3. ضع أقل كمية من الماء في وعاء الأرز على النحو المُقرر في الجدول التالي.
4. ضع ملح التبخير في وعاء الأرز.
5. ضع الطعام في ملح التبخير.
6. اغلق الغطاء.
7. قم بالتوصيل بالكهرباء على النحو الموصوف في "التشغيل المبدئي". شغل الجهاز من خلال ضبط المفتاح ON / OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل) على الوضع (ON). فيضيه مصباح التحكم WARM (تسخين).
8. اضغط على مفتاح الوظائف. سينطفئ ضوء مصباح التحكم WARM (تسخين) ويضيء مصباح التحكم COOK (طهي).
9. تحقق من حالة الطهي من حين لآخر.
10. قد يتطلب الأمر إعادة التعيين بالماء للتعويض عن التبخر ويعتمد ذلك على مدة التبخير. أضف الماء حسب الحاجة أثناء التبخير.

⚠️ تحذير:

ثمة خطر الإصابة بحروق بسبب البخار. فقد ينبعث بخار ساخن.

11. يُرجى إيقاف تشغيل الجهاز بمجرد انتهاء وقت الطهي المحدد: اضغط على مفتاح الوظائف لأعلى وقم بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال ضبط المفتاح ON / OFF (تشغيل/إيقاف التشغيل) على الوضع (OFF).
12. أزل قابس مأخذ التوصيل الرئيسي من المقبس.

- عندما يكون مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل في الوضع ON (تشغيل)، يكون الجهاز قيد التشغيل. ويضيء مؤشر POWER.
- يكون الجهاز قيد إيقاف التشغيل عندما يكون المفتاح في الوضع OFF (إيقاف التشغيل).

مفتاح الوظائف

- عند تحويل مفتاح الوظائف لأعلى، سيبقى الجهاز في وضع التشغيل "Keeping warm" (البقاء ساخناً). ويضيء مصباح المؤشر WARM (تسخين).
- باستخدام مفتاح الوظائف يمكن التحويل إلى الوضع "Cooking" (الطهي). ولا يمكن إجراء ذلك إلا إذا كان تم إدخال وعاء الأرز بشكل صحيح، وبالتالي يتم توصيل ملامس التحويل (في منتصف لوح التشغيل) بشكل صحيح. ويضيء مصباح المؤشر COOK (طهي).

زمن الطهي

- بمجرد تبخر الماء تماماً في وعاء الأرز، يتحول الجهاز تلقائياً إلى وضع التشغيل "Keeping warm" (البقاء ساخناً)، وتنتهي عملية الطهي. ويضيء مصباح المؤشر WARM (تسخين).

إنهاء العملية

لاحظ التسلسل التالي:

1. تحقق ما إذا كان مصباح المؤشر WARM (تسخين) مضيئاً. ادفع مفتاح الوظائف لأعلى، إذا كان ذلك ممكناً.
2. اضغط مفتاح الطاقة على الوضع OFF (إيقاف التشغيل).
3. أفضل قابس الطاقة من المقبس.

قبل الاستخدام لأول مرة

- أزل محتويات التعطيف.
- تحقق من نطاق التشغيل.
- نوصي بتنظيف الجهاز كما هو موضح تحت عنوان "التنظيف".

تشغيل الجهاز لأول مرة

- تأكد من أن مفتاح ON / OFF (تشغيل / إيقاف تشغيل) في الوضع OFF (إيقاف التشغيل) وأن مفتاح الوظائف مضبوط على الوضع "Keeping warm" (البقاء ساخناً).
- أدخل قابس كبل التوصيل في الجهاز أولاً.

التوصيل الكهربائي

- قبل إدخال القابس في مأخذ التوصيل. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الذي تريد استخدامه يتوافق مع جهد التيار للجهاز. يمكنك الحصول على هذه المعلومات من على اللوحة.
- وصل الجهاز بمأخذ توصيل وقائي مثبت كما ينبغي.

استخدام الوحدة

طهي الأرز

قبل طهي الأرز، اطلع على ملاحظات الشركة المصنعة بشأن كيفية تحضير الأرز، مثل غسل الأرز قبل الطهي، أو نقع أصناف معينة من الأرز.

1. افتح الغطاء.
2. أدخل وعاء الأرز في موقد طهي الأرز.

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة أشخاص أصحاب قدرات جسمانية أو إدراكية أو عقلية محدودة أو ممن تنقصهم الخبرة والمعرفة، إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المحتملة.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائماً عن طريق الشركة المصنعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- تُستخدم الجهاز في الداخل وبمكان جافة، تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وللإستخدام في الأماكن المماثلة مثل:
 - مطبخ الموظفين بالمتاجر، والمكاتب وغيرها من الأماكن التجارية؛
 - يستخدمه نزلاء الفنادق والاستراحات وغيرها من المنشآت السكنية؛
 - في المنشآت الزراعية؛
 - أثناء الراحة في السرير والإفطار في الفنادق.

⚠ تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات الواردة في الفصل "التنظيف".

نطاق الإمداد

كوب القياس
إن كوب القياس (CUP) بالإنشتراك مع مؤشر مستوى الماء في وعاء الأرز يساعد على تحديد كمية الماء والأرز.
على سبيل المثال، إذا كنت ترغب في طهي 6 أكواب من الأرز، فأضف 6 أكواب أرز مقطرة باستخدام كوب القياس إلى الوعاء وأملأه بالماء (CUP) إلى العلامة المحددة، على سبيل المثال 6.

المبيت
الغطاء
وعاء الأرز
ملحق البخار
كابل توصيل الطاقة
كوب القياس
ملقعة

كمية الأرز

- باستخدام هذا الجهاز يمكنك غلي 1.3 كجم من الأرز (الوزن الإجمالي) بحد أقصى. ولإجراء ذلك تحتاج إلى إضافة 2.7 لتر من الماء. سيوفر لك ذلك ما يقرب من 3.0 كجم من الأرز المسلوق بالإضافة إلى وقت طهي يصل إلى 45 دقيقة تقريباً وذلك اعتماداً على نوع الأرز.
- يبلغ الحد الأدنى من كمية الأرز المطلوب سلقها 400 جرام (3 أكواب)، وسيوفر لك ذلك ما يقرب من 650 جراماً من الأرز المسلوق، ويتوقف ذلك على نوع الأرز المستخدم.
- **قاعدة الاختبار والتجربة:** استخدم كميتين من الماء مع كمية واحدة من الأرز.
- تحقق من عبوة تغليف الأرز للحصول على المعلومات حول نسبة الكمية المحددة.

طريقة الاستعمال

⚠ تنبيه:

- الجهاز غير مناسب لإعداد حلوى الأرز باللبن والمكسرات حيث إن الحليب يمكن أن يغلي أو يحترق.
- املا دوماً وعاء الأرز بالماء؛ ولكن لا تملأ المبيت أبداً.
- استخدام الوعاء الداخلي (وعاء الأرز) بوصفه ملحفاً في هذا الجهاز فقط. حيث إنه غير مناسب لأوعية الطهي الأخرى!

📌 ملاحظة:

تمنع آلية الأمان الجهاز من الطهي إذا لم يتم إدخال وعاء الأرز بشكل صحيح.

مفتاح ON / OFF (تشغيل / إيقاف التشغيل)
وصّل الجهاز بمصدر إمداد الطاقة الرئيسي.

دليل التعليمات دليل

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع الحاق تلف بالجهاز:

⚠️ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠️ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

❗ **ملاحظة:** يلقى هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

تعليمات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

⚠️ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعثون بالرفائق المعدنية خشية خطر الاحتراق!

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

⚠️ تحذير: خطر التعرض لحروق!

أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جداً.

- أمسك الجهاز من المقبض دائماً.

- استخدم الجهاز فقط على سطح مستو.
- لا تحرك الجهاز ولا تلمسه أثناء تشغيله.
- يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكبر استخدام الجهاز إذا تم الإشراف عليهم أو توجيه تعليمات خاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة بحيث يدركون المخاطر المتضمنة.
- يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة الجهاز إذا لم يتجاوزوا 8 سنوات وتم الإشراف عليهم.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تترك الأطفال يعثون بالجهاز.



GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон • نام ضمان قاطب

RK 3566 RK 3567

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • نام ضمانت 24 ماهه مطابق اعلامیه ضمانت

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampilă furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, штамп продавца, Подпись • تاریخ خرید، مهر فروشنده، امضاء



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

www.clatronic.com



CLATRONIC[®]
INTERNATIONAL GMBH

Internet: <http://www.clatronic.de>